
365
Postres Deliciosos
Doña Lupita
J_Francisco1989
LAJ Design





IBALPE







Algunas personas hacen del mundo
un lugar muy especial
sólo por estar en él....

De: ______________________________

Para: ______________________________



Director General
Lauro Alonso Aldana Félix

Edición
Patricia Tapia Zatarain

Coordinación Editorial
Fabiola Ríos Beltrán

Portada
Jorge Francisco Arce Corona

Diseño Gráfico y Diagramación
Jorge Francisco Arce Corona

Retoque de fotografías
Jorge Francisco Arce Corona
Jessica Argelia Orozco Angulo

Captura
Ana Yarazeth Pérez Ramírez

Revisión y Corrección
Irene Paiz Tejada
Jesús E. Aguirre Valenzuela
Fabiola Ríos Beltrán
Jorge Francisco Arce Corona
Patricia Tapia Zatarain
Adriana Nery Tejeda

Fotografía
Fabiola Ríos Beltrán

Colaboradores
Adriana Nery Tejeda
Mary Carmen Bulle Goyri
Georgina Escudero Bulle Goyri
Alba Hernández de Aldana
Sofía Vargas de Espino
José Eduardo López Zatarain
Berenice Hernández López
Rosita Arámburo de Ureña
Ma. de Lourdes Robles de Aldana
Dora E. Serrano Lizárraga

Producción
Fabiola Ríos Beltrán

Agradecimiento a la escuela CECATI Núm. 132 y muy en especial al grupo de repostería.

ISBN 970 723 049 5

PRIMERA EDICIÓN 2007
HECHO EN MÉXICO – IMPRESO EN COLOMBIA
IMPRESO POR D'VINNI S.A.





D.R. IBALPE.COM, S.A. DE C.V.
Río Baluarte # 1032 Col. Palos Prietos C.P. 82010
Tel.: (669) 989-04-88 Fax: (669) 989-04-77
Mazatlán Sinaloa, México.
www.ibalpe.com
Correo electrónico: informacion@ibalpe.com

PRÓLOGO

El equipo editorial de Grupo Ibalpe ha puesto todo su entusiasmo y amor para elaborar **365 Postres Deliciosos Doña Lupita,** para que cada día del año acompañes tus alimentos con un postre y deleites el paladar de tus familiares y amigos.

Al seleccionar la receta que vas a preparar, no sólo estarás escogiendo un postre, sino que por alguna razón elegirás el adecuado para ese día, y así estarás en armonía con los ingredientes en todo momento. Así pues, deberás tener pensamientos amorosos y positivos, pues toda tu energía, tu esencia y los pensamientos que pasen por tu mente en el momento de elaborarlo serán consumidos de alguna manera por las personas que paladeen el postre escogido para ese día.

Es un deleite disfrutar la variedad de sabores, de texturas y de colores, así como estar de sobremesa con la familia y los amigos compartiendo deliciosos postres preparados con mucho amor, sobre todo fortaleciendo la unión familiar y simplemente hacer de cada día del año un día muy especial.

Para facilitar la búsqueda del postre de tu preferencia se organizó el libro en 10 secciones: **Empanadas y Panqués, Galletas, Gelatinas, Hojaldres, Tartas y Flanes, Mousses y Roscas, Panes, Pasteles, Pays, Postres, y Rellenos y Cubiertas.**

¡Sorprende a tu familia! ¡Utiliza tu ingrediente principal, que es el amor, y prepara cada día uno de los **365 Deliciosos Postres Doña Lupita!**

El Editor


Empanadas y Panqués...
Ya sea de crema o de leche,
de mermelada o cajeta,
empanadas calientitas y
panqués a toda hora...
Deliciosas maravillas
¡Son mi pasión desde ahora!

Empanadas de camote

(15 piezas)



Ingredientes:



½ kg de masa de hojaldre
Harina para extender la masa
Huevo para barnizar

Para el relleno:
1 camote morado chico
½ barrita de mantequilla
½ cdita. de canela
¾ de taza de azúcar
½ taza de leche
1 cdita. de fécula de maíz disuelta en leche



Preparación:

Cocine el camote en agua suficiente para cubrirlo y cuando esté muy suave, retírelo, pélelo y macháquelo hasta hacerlo puré. Agregue la leche, el azúcar, la canela y la mantequilla (mueva después de cada adición). Caliente la mezcla a fuego bajo, añada la fécula de maíz, cocine durante 5 min. o hasta que espese, retire y deje enfriar. Extienda la masa de hojaldre en una mesa previamente enharinada y córtela en círculos, ponga un poco de camote y doble para formar empanadas. Distribúyalas en una charola engrasada, barnícelas con huevo y hornee 20 min. a 180° C o hasta que doren.



Empanaditas jarochas

(30 piezas)



Ingredientes:



650 grs. de harina
75 ml. de leche
200 grs. de manteca vegetal
200 grs. de margarina
20 grs. de azúcar
Cajeta horneable
Huevo para barnizar



Preparación:

Acreme la manteca y la margarina, después agregue azúcar y alterne harina y leche. Porcione en pequeñas cantidades y forme las empanaditas, rellene con cajeta, después barnice con huevo. Coloque en charolas previamente engrasadas y enharinadas y hornee a 170° C durante 15 a 20 min. aproximadamente. Retire y espolvoree azúcar.

Empanadas de mermelada

(25 piezas)







Pasta quebrada:
500 grs. de harina
1 cdita. de sal
250 grs. de mantequilla
80 a 120 ml. de agua helada
Mermelada de fresa
Claras para barnizar
Azúcar refinada (opcional)





Precaliente el horno a 180° C. Cierna la harina con la sal en un tazón grande, amase con las yemas de los dedos la mantequilla, juntándola con la harina y la sal, hasta obtener una textura granulosa. Remueva ligeramente con un cuchillo; salpique con agua suficiente hasta tener una masa homogénea. Envuelva en una bolsa de plástico y refrigere por 1 hora. Extienda la masa en una superficie enharinada, corte con un cortador de galletas redondo. Rellene con una cucharada de mermelada. Cierre barnizando la orilla con clara de huevo. Hornee por 20 min. o hasta que empiecen a dorar. Retire del horno y deje enfriar; espolvoree con azúcar refinada.



Empanadas de cajeta

(25 piezas)







1 kg. de harina
½ kg. de manteca vegetal
1 lata de cerveza
2 cdas. de azúcar
1 pizca de sal
2 rajas de canela

Para el relleno:
Cajeta



Preparación:

Mezcle con las manos, suavemente, la harina, la manteca, el azúcar y la sal hasta que tenga consistencia de arena gruesa. Agregue la cerveza y amase hasta lograr una masa suave y que se despegue de las manos. Divida la masa en cuatro partes, extiéndala en forma de rollo y haga 60 bolitas del mismo tamaño. En una prensa, aplane las bolitas en forma de tortilla, y rellene cada una con cajeta al gusto. Cierre la empanada con un tenedor. Hornee en una charola, ligeramente engrasada, a 180º C, de 25 a 30 min. Cuando saque las empanadas del horno, cúbralas ligeramente en una mezcla de azúcar y canela.

Para la mezcla de azúcar y canela: Licue 2 ramas de canela, después agregue un poco de azúcar; vuelva a licuar y agréguelo al recipiente con más azúcar y revuelva.



Panqué de manzana y pasas

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 taza de harina cernida
- 1 taza de hojuelas de avena instantánea
- 2/3 de taza de azúcar
- 1/3 de taza de mantequilla derretida
- 2 claras
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio
- 1 cdita. de canela molida
- ½ cdita. de sal
- 1 manzana pelada y picada
- 2/3 de taza de leche
- ½ taza de pasas picadas
- ¼ de taza de nuez picada
- 3 cditas. de aceite vegetal
- Cerezas y rodajas de manzana para decorar



Preparación:

En un tazón mezcle la harina, la avena, el azúcar, el bicarbonato, la sal y la canela. Agregue la leche, la mantequilla, el aceite y las claras batidas a punto de turrón; bata a velocidad media después de cada adición y hasta que todo esté bien integrado. Añada la manzana, las pasas, las nueces, y revuelva un poco. Vierta la masa en un molde engrasado y enharinado. Hornee en horno precalentado a 180° C por 25 min. o hasta que esté firme. Saque el molde, deje enfriar. Decore con mitades de nuez, rodajas de manzana y cerezas rojas.



Panqué de plátano

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 ½ tazas de puré de plátano maduro (ya que esté casi negrito)
- 2 huevos
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de harina
- ⅓ de taza de aceite vegetal
- 1 cdita. de sal
- 1 cdita. de polvo para hornear
- ¼ de taza de jarabe de maíz
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio



Preparación:

Bata el aceite con el jarabe, el puré de plátano y los huevos hasta integrarlos; reserve. En un tazón cierna la harina con el polvo para hornear, la sal y el bicarbonato; añada el azúcar y revuelva bien. Con la cuchara de madera agregue poco a poco la mezcla de plátano a los ingredientes secos; revuelva hasta que éstos se humedezcan. Vierta la preparación en un molde para panqué engrasado y enharinado. Hornee a 180° C por 50 min. en un horno precalentado o hasta que esté listo. Desmolde el panque sobre una rejilla y deje enfriar.

Panquecitos de queso y zarzamora

(12 piezas)

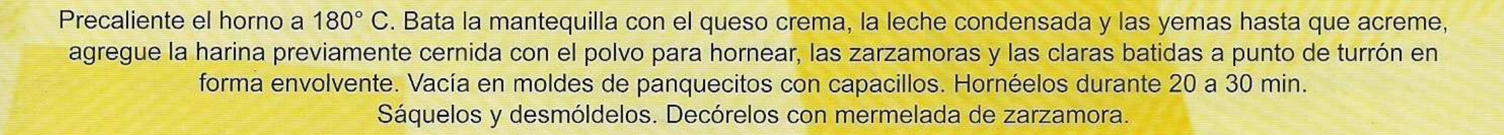
Ingredientes: 

1 barra de mantequilla de 90 grs.
1 lata de leche condensada
2 yemas
2 claras batidas a punto de turrón
1 cdita. de polvo para hornear
1 taza de harina de trigo
190 grs. de queso crema
150 grs. de zarzamoras
1 frasco chico de mermelada de zarzamora para decorar

Preparación:

Precaliente el horno a 180° C. Bata la mantequilla con el queso crema, la leche condensada y las yemas hasta que acreme, agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear, las zarzamoras y las claras batidas a punto de turrón en forma envolvente. Vacía en moldes de panquecitos con capacillos. Hornéelos durante 20 a 30 min. Sáquelos y desmóldelos. Decórelos con mermelada de zarzamora.





Panqué de naranja

(8 personas)





1 barra de queso crema de 190 grs.
90 grs. de mantequilla
250 grs. de harina
250 grs. de azúcar
1 huevo
3 yemas
1 cdita. de polvo para hornear
El jugo de una naranja
2 cdas. de ralladura de naranja
Cáscara de naranja para decorar

Preparación: 

Acreme la mantequilla con el queso crema durante 5 min., agregue el azúcar, el huevo, las yemas, la ralladura, el jugo de naranja y por último la harina con el polvo para hornear. Engrase y enharine un molde para panqué, vierta la masa y hornee durante 40 a 50 min. a 180° C o hasta que dore ligeramente. Deje enfriar y sirva. Decore con cáscara de naranja.



Panqués de chocolate

(20 ó 25 piezas)



Ingredientes:



- 125 grs. de margarina
- 125 grs. de mantequilla
- 200 grs. de azúcar
- 300 grs. de harina
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 6 yemas
- 6 claras
- ½ taza de leche
- 30 grs. de cocoa
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio



Preparación:

Bata la mantequilla y la margarina con el azúcar hasta blanquear. Agregue las yemas una por una y siga batiendo. Mezcle en seco la harina en forma envolvente, la cocoa, el polvo para hornear y el bicarbonato. Integre lo anterior a la preparación. Bata las claras a punto de turrón y mézclelas a lo anterior. Finalmente vierta la leche y revuelva hasta obtener una mezcla homogénea. Vacíe en los espacios del molde y hornee a 180° C por 20 a 30 min. o hasta que estén firmes. Deje enfriar y desmolde.



Panqué de cacahuate

(15 personas)



Ingredientes:



- 400 grs. de mantequilla
- 100 grs. de margarina
- 300 grs. de azúcar
- 8 yemas
- 8 claras
- 2 cditas. de esencia de vainilla
- 650 grs. de harina
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 100 grs. de cacahuate molido
- Cacahuate para decorar



Preparación:

Bata la mantequilla y la margarina con el azúcar hasta que se acreme y blanquee. Incorpore las yemas y la vainilla, continúe batiendo. Después añada el cacahuate, la harina y el polvo para hornear en forma envolvente. Bata las claras a punto de turrón, mézclelas suavemente con lo anterior. Vierta la mezcla en dos moldes engrasados y enharinados. Hornee a 180° C durante 35 min. o hasta que esté bien firme. Deje enfriar y desmolde. Decore con cacahuates.



Panqué de manzana

(8 personas)





Ingredientes:

2 tazas de harina
1 cdita. de polvo para hornear
1 cdita. de bicarbonato de sodio
½ cdita. de sal
½ taza de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
2 cditas. de crema
1 cdita. de esencia de vainilla
½ taza de nuez picada
1 taza de orejón de manzanas picadas
½ taza de pasas
Manzana para decorar
1 molde rectangular engrasado y enharinado



Preparación:

Precaliente el horno a 175° C. Cierna la harina con el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y reserve. Acreme en la batidora la mantequilla con el azúcar, incorpore los huevos. Añada la crema y la vainilla, mezcle perfectamente. Agregue a la mezcla en forma envolvente los ingredientes secos y siga mezclando. Por último incorpore las nueces, el orejón y las pasas. Vacíe en el molde y hornee a 175° C de 30 a 35 min. Desmolde y ya que esté frio espolvoree con azúcar glass y decore con rebanadas de manzana.



Panqué relleno de crema de piña

(8 personas)





Ingredientes:

Para el panqué:
250 grs. de harina
3 huevos
50 grs. de manteca vegetal
180 grs. de azúcar
50 grs. de mantequilla
1 pizca de sal
1 ½ cdas. de polvo para hornear
125 ml. de leche.
(Opcional: 1 cdita. de esencia de vainilla)

Para la crema de piña:
½ lt de crema para batir sabor vainilla
¾ de taza de mermelada de piña
1 lata de piña en almíbar
Brillo
Cereza roja



Preparación:

Para el panqué: Acreme la manteca y la mantequilla, después agregue el azúcar y la sal; ya bien batido agregue los huevos y después la harina con el polvo para hornear previamente cernidos, por último la leche y si lo prefiere, la vainilla. Vacíe en dos moldes para panqué pequeños, engrasados y enharinados. Hornee a 180º C durante 25 a 30 min. Desmolde y enfríe.

Para la crema de piña: Bata la crema y después añada la mermelada de piña. Humecte con una brocha los panqués preparados, con el almíbar de la piña. Coloque un panqué sobre un platón y rellene con crema de piña y trocitos de piña, coloque el otro panqué encima y decore con rebanadas de piña, crema de piña y cereza roja. Unte brillo a la fruta.

Panqué integral de zarzamoras

(8 personas)



Ingredientes:



1 ¼ tazas de harina integral
1 taza de azúcar
¾ de barrita de mantequilla
¾ de taza de leche
1 ½ cditas. de polvo para hornear
1 cdita. de vainilla
¼ de cdita. de sal
1 huevo
2 tazas de zarzamoras
Nuez picada, crema batida y cerezas para decorar



Preparación:

Bata todos los ingredientes, excepto las zarzamoras, a velocidad baja por 40 seg. Suba la velocidad y bata 3 min. más. Ya sin batir, agregue las zarzamoras y mezcle en forma envolvente. Vierta en un molde para panqué, previamente engrasado y enharinado. Hornee de 30 a 40 minutos a 180° C o hasta que salga el palillo limpio. Deje enfriar y desmolde. Decórelo con crema batida, nuez picada y cerezas rojas.



Panqué glaseado

(8 personas)



Ingredientes:



¾ de taza de harina
1 cdita. de polvo para hornear
2 naranjas
2 barritas de mantequilla de 90 grs.
¾ de taza de azúcar
3 huevos

Para el glaseado:
1 taza de azúcar glass cernida
Jugo de ½ naranja



Preparación:

Cierna juntos la harina con el polvo para hornear y reserve. Ralle la cáscara de una naranja y reserve; extraiga el jugo de las dos y cuélelo. Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremar y agregue las yemas una por una. Añada el jugo y la ralladura de naranja; cuando estén integrados, incorpore la harina y el polvo para hornear, bata muy bien la mezcla. Por último incorpore en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón. Ponga la mezcla en un molde (cualquiera) engrasado y enharinado previamente, y hornee por 30 min. a 180° C o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
Para el glaseado: Mezcle el azúcar con el jugo de naranja hasta que se disuelva.
Retire el molde del horno, deje enfriar, desmolde el panqué y báñelo con el glaseado.

Panqué de chocolate

(8 personas)



Ingredientes:



250 grs. de harina
300 grs. de azúcar
6 huevos
250 grs. de mantequilla
50 grs. de cocoa
1 cdita. de polvo para hornear
Azúcar glass cernida y cerezas para decorar



Preparación:



Cierna la harina, el polvo para hornear y la cocoa; aparte. Acreme la mantequilla y agregue poco a poco el azúcar, después los huevos uno por uno, y por último añada los ingredientes cernidos. Mezcle bien y vierta en un molde para panqué mediano previamente engrasado y enharinado; hornee a 180° C durante 15 a 20 min. aproximadamente. Enfríe completamente, desmolde, espolvoree el azúcar glass y adorne con cerezas.





Panquecitos

(18 piezas)



Ingredientes:





200 grs. de margarina
200 grs. de mantequilla
200 grs. de azúcar
200 grs. de harina
2 cditas. de polvo para hornear
5 yemas
2 cditas. de esencia de vainilla
½ taza de leche
5 claras
Capacillos, los necesarios

Preparación:



Bata la mantequilla y la margarina con el azúcar hasta que se acreme y blanquee. Incorpore las yemas y la vainilla, continúe batiendo enérgicamente. Posteriormente agregue la harina y el polvo para hornear. Mezcle en forma envolvente con un batidor de globo. Bata las claras a punto de turrón, mézclelas suavemente a lo anterior. Vacíe la leche e incorpore hasta obtener una mezcla homogénea. Acomode los capacillos en el molde para panquecitos.
Vierta la mezcla en tres cuartas partes de los capacillos. Hornee a 200° C durante 20 min.
Deje enfriar.



Panqué de queso crema

(10 personas)



Ingredientes:

340 grs. de mantequilla
500 grs. de harina
160 grs. de queso crema
400 grs. de azúcar
6 huevos
1 cda. de esencia de vainilla
1 cdita. de polvo para hornear
Crema pastelera (ver página 000)
Azúcar glass cernida, crema batida y nuez picada para decorar





Preparación:

Cierna la harina y el polvo para hornear; reserve. Acreme la mantequilla y el azúcar, agregue el queso crema y los huevos, después la vainilla y por último la harina y el polvo para hornear. Vierta la mezcla en dos moldes para panqué engrasados y enharinados. Hornee a 160° C durante 40 a 50 min. o hasta que introduzca en el centro un palillo y salga limpio. Enfríe bien y desmolde. Cubra la superficie de un panqué con crema pastelera y nuez, coloque encima el otro y decore con crema batida, azúcar glass y nuez picada.



Panqué de zanahoria glaseado

(12 personas)



Ingredientes:

¾ de taza de azúcar
2 huevos
1 taza de harina
1 ½ tazas de zanahoria rallada
¾ de taza de aceite de maíz
3 rebanadas de piña en almíbar picada
1 taza de nuez picada
1 cdita. de polvo para hornear
75 grs. de ciruela pasa picada
½ cdita. de bicarbonato de sodio
1 pizca de sal
⅛ cdita. de nuez moscada
1 cda. de canela molida
Zanahoria rallada y ciruela pasa en trocitos para decorar

Para el glaseado:

2 tazas de azúcar glass cernida
Agua la necesaria





Preparación:

Vierta en la licuadora los huevos, el aceite y el azúcar, licue y reserve. Aparte, cierna la harina, el polvo para hornear, la canela, el bicarbonato, la sal y la nuez moscada. Coloque en un tazón lo licuado y vaya incorporando con una pala de madera y en forma envolvente lo cernido, hasta que esté bien mezclado. Por último añada la zanahoria, la piña en almíbar, la ciruela pasa y la nuez picada. Vacíe en dos moldes pequeños para panqué engrasados y enharinados, hornee a 175° C durante 30 a 40 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde. El glaseado se prepara con dos tazas de azúcar glass cernida y se va incorporando poco a poco agua hasta que esté un poco líquido (cuide que no quede muy líquido, si esto sucediera, se sugiere incorporar más azúcar glass cernida). Decore con zanahoria rallada y trocitos de ciruela pasa.



Panqué de calabacitas

(8 personas)

Ingredientes: 

2 barritas de mantequilla
½ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
4 huevos enteros
1 taza de harina
½ kg. de calabacitas tiernas ralladas en crudo
½ cdita. de polvo para hornear
1 pizca de sal
Nuez en pedacitos
Azúcar glass
Manzana en rodajas

Preparación: 

Licue los primeros ocho ingredientes. Engrase y enharine un molde para panqué, coloque en el fondo algunas rodajas de manzana y vacíe la mezcla licuada. Hornee a 200º C por 30 min. o hasta que al meter un palillo, salga limpio. Cuando el panqué esté frío, espolvoréele azúcar glass y decórelo con unas pocas rodajas de manzana y nueces.



Panquesitos tropicales

(20 personas)





Media taza de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
2 plátanos maduros previamente machacados con un tenedor
1 taza de piña en almíbar desmenuzada
1 cucharada sopera del almíbar de la piña
1 ½ taza de harina
1 cdita. de bicarbonato
1 cdita. de vainilla

Preparación: 

Bata los ingredientes con la batidora en este orden: primero la mantequilla, luego el azúcar, los huevos, etc. siguiendo el orden de la lista de ingredientes hasta terminar de batir. Coloque los capacillos en el molde y rellene con la mezcla con una cuchara, evitando tocar afuera del molde. Hornee a 180º C. por 25 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo sale limpio.



Panquesitos de naranja

(12 personas)



Ingredientes:



125 grs. de mantequilla
375 grs. de harina
½ taza de leche
¼ de taza de jugo de naranja
4 huevos
3 cditas. de polvo para hornear
275 grs. de azúcar refinada
1 cdita. de ralladura de naranja

Jarabe de naranja y limón para pastel con licor de naranja (para humectar)



Preparación:

Acreme la mantequilla y el azúcar, después agregue las yemas una por una, y la ralladura. Una la harina con el polvo para hornear y cierna para incorporar a lo anterior alternando con la leche y el jugo; por último agregue las claras batidas a punto de turrón. Vacíe la mezcla en moldes para panqué previamente engrasados y enharinados, y hornee a 170° C durante 25 a 20 min aproximadamente. Enfríe y humedezca con el jarabe de licor de naranja.



Panqué de plátano y zanahoria

(8 personas)



Ingredientes:



1 barrita de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
1 taza de zanahoria rallada
2 plátanos maduros hechos puré
1½ tazas de harina integral
1 cdita. de bicarbonato de sodio
½ cdita. de polvo para hornear
½ cdita. de canela molida
½ cdita. de nuez moscada
¼ de taza de nuez picada
Azúcar glass para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla con el azúcar, añada los huevos uno por uno, mezcle en forma envolvente con una pala de madera las zanahorias y el plátano ya hecho puré. Una la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear, la canela, la nuez moscada y las nueces picadas. Incorpore poco a poco a la mezcla de mantequilla, zanahorias y plátano. Vierta la mezcla en un molde de panqué previamente engrasado y con el fondo forrado de papel encerado y engrasado también. Hornee a 180° C de 40 a 50 min., o hasta que esté bien cocido. Deje enfriar y desmolde, decore ya que esté frío con azúcar glass cernida.


Galletas...
Al preparar unas galletas
para compartirlas con tu familia,
alimentas el alma,
llenas los sentidos
y colmas el espíritu.

Polvorones de cacahuate

(50 personas)



Ingredientes:



1 ¼ kg. de azúcar
1 ¼ kg. de manteca vegetal
5 huevos
300 grs. de cacahuate natural picado o molido
2 100 grs. de harina
60 grs. de polvo para hornear



Preparación:

Coloque en un recipiente el azúcar y la manteca para acremarla durante 3 min. hasta que blanquee. Después incorpore los huevos, el cacahuate, la harina y el polvo para hornear; amase un poco hasta que se incorpore. Haga bolitas de 25 grs. cada una para formar los polvorones y coloque las bolitas en charolas previamente engrasadas y enharinadas; aplanelas un poco en forma circular y hornee a 200° C durante 12 min.



Centenarios

(12 personas)



Ingredientes:



250 grs. de margarina
75 grs. de mantequilla
125 grs. de azúcar glass
2 yemas
600 grs. de harina
1 cda. de esencia de vainilla
Cajeta y azúcar glass para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla y la margarina, después agregue el azúcar, luego las yemas y la vainilla, por último, forme una fuente con la harina, y en el centro coloque la mezcla anterior, integre bien, hasta que forme una pasta suave y tersa. Espolvoree harina sobre la mesa de trabajo, extienda la pasta y corte las galletas; a la mitad de las galletas cortadas se les hace un orificio en el centro. Colóquelas en charolas previamente engrasadas y enharinadas y hornee a 160° C durante 15 min. aproximadamente. Deje enfriar. A las galletas que no tienen orificio únteles cajeta o mermelada de su preferencia; a las que tienen orificio en el centro espolvoréelas con azúcar glass y únalas con la anterior para formar los centenarios.

Galletas de limón con pasas

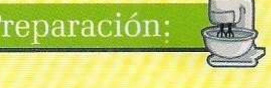
(15 personas)





- ½ cdita. de ralladura de limón
- ½ taza de azúcar
- ½ barrita de mantequilla
- 2 cdas. de crema ácida
- 1 huevo
- 1 taza de harina
- 1 pizca de sal
- 1 cdita. de polvo para hornear
- ¼ de taza de pasas





Cierna juntos la harina, la sal, el polvo para hornear; reserve. Bata la mantequilla con el azúcar y cuando adquiera consistencia cremosa, incorpore la crema y el huevo; bata para integrarlos. Agregue los ingredientes cernidos y cuando estén integrados añada la ralladura y las pasas en forma envolvente. En una charola para horno ligeramente engrasada, ponga de 12 a 15 cdas. de masa, dejando 3 cm de separación entre ellas. Hornee en horno precalentado durante 10 a 15 min. a 180° C o hasta que las galletas empiecen a dorar; saque la charola, deje enfriar 5 min. y despréndalas con una espátula. Decore con pasitas en el centro.



Galletas con mermelada de fresa

(12 personas)







- 180 grs. de margarina sin sal
- 100 grs. de azúcar
- 1 huevo
- 250 grs. de harina cernida
- Esencia de vainilla al gusto
- 150 grs. de mermelada de fresa
- 1 pizca de sal

Preparación:



Acreme la margarina con el azúcar. En seguida agregue el huevo y mezcle la harina poco a poco. Incorpore la vainilla y la sal. Continúe mezclando hasta lograr una pasta uniforme. Coloque un poco de pasta dentro de la manga y con una duya rizada forme varios conos sobre la charola (previamente engrasada y enharinada); cuide que las piezas queden separadas. Hunda el centro de cada galleta con el dorso de la pala enharinada. Rellene cada centro con la mermelada de fresa. Hornee a 160° C por 15 min. aproximadamente.



Polvorones de naranja

(25 personas)



Ingredientes:



250 grs. de mantequilla
250 grs. de azúcar
500 grs. de harina
5 yemas
1 cda. de ralladura de naranja
½ taza de jugo de naranja
1 cda. de polvo para hornear
1 pizca de sal



Preparación:

Cierna la harina sobre la mesa, agregue la sal y el polvo para hornear; forme una fuente y en el centro coloque las yemas, la ralladura de naranja, el azúcar y la mantequilla. Amase para mezclar todos los ingredientes. Agregue el jugo de naranja poco a poco, sólo utilizando el necesario hasta formar una masa suave y tersa. Estire la masa con un rodillo y corte en figuras. Hornee, en charolas previamente engrasadas y enharinadas, a 160° C hasta que tomen color. Enfríe y espolvoree azúcar glass cernida.



Galletas de maíz

(15 personas)



Ingredientes:



250 grs. de harina de maíz
5 yemas
½ lata de leche condensada
½ cdita. de polvo para hornear
300 grs. de mantequilla
1 taza de zanahoria rallada
90 grs. de azúcar mascabado
1 taza de mermelada de fresa



Preparación:

Bata la mantequilla hasta acremar, añada las yemas una por una y por último la leche condensada. Aparte, mezcle la harina de maíz, el polvo para hornear y la zanahoria. Forme una fuente en la mesa con los ingredientes mezclados y agregue en el centro lo batido, forme una pasta suave y tersa, repose la masa 10 min. en el refrigerador. Forme bolitas del tamaño de una nuez, aplane un poco y espolvoree azúcar mascabado, coloque en charolas previamente engrasadas y enharinadas, y rellene en el centro con un poco de mermelada de fresa. Hornee a 180° C durante 15 min. aproximadamente.

Galletas con gragea

(30 personas)





1
400 grs. de azúcar
350 grs. de mantequilla

2
3 huevos
1 cdita. de vainilla
1 pizca de color amarillo

3
750 grs. de harina
10 grs. de polvo para hornear
10 grs. de bicarbonato de sodio

320 grs. de gragea para decorar

Preparación:



Acreme los ingredientes # 1 en velocidad alta; ya acremados agregue los ingredientes # 2 a velocidad media; con la batidora apagada agregue los ingredientes # 3 y ponga su batidora a velocidad media; termine de amasar en la mesa con harina, sólo utilice la necesaria. Extienda la masa con un rodillo, corte las galletas y voltéelas sobre la gragea (se puede ayudar con un huevo batido para que se pegue mejor la gragea). Coloque en charolas engrasadas y hornee a 200° C por 20 min.





Polvorón rosa

(12 personas)







50 grs. de mantequilla
50 grs. de azúcar glass
¾ de cdita. de polvo para hornear
170 grs. de harina cernida
75 grs. de manteca vegetal
1 cdita. de esencia de vainilla
Color rosa al gusto
Azúcar glass para espolvorear

Preparación:



Acreme la mantequilla, la manteca y el azúcar hasta que se incorporen y no queden grumos. Agregue la harina, el polvo para hornear, la vainilla y color al gusto, extienda la masa y corte círculos. Colóquelos en una charola engrasada y hornee a 180° C de 15 a 20 min.
Deje enfriar completamente y espolvoréelos con azúcar glass.

Galletas de queso



(15 personas)



Ingredientes:

200 grs. de manteca vegetal
6 yemas
1 lata de leche condensada
200 grs. de queso tipo manchego rallado
4 ½ tazas de harina
2 cdas. de polvo para hornear
Azúcar glass para decorar



Preparación:

Sobre la mesa cierna la harina y el polvo para hornear y haga una fuente para colocar en el centro los demás ingredientes, excepto el azúcar glass. Acreme primero los ingredientes del centro y después vaya incorporando poco a poco la harina hasta formar una masa suave y tersa. Extienda con el rodillo hasta un grosor de ½ cm. Corte con el molde de su preferencia y coloque en una charola previamente engrasada y enharinada;
hornee a 170° C durante 10 a 15 min. aproximadamente. Enfríe y esplvoree azúcar glass cernida.



Galletas de avena



(15 personas)



Ingredientes:

½ kg. de manteca vegetal
4 tazas de harina
4 cdas. de polvo para hornear
2 cdas. de esencia de vainilla
½ cda. de sal refinada
3 huevos
1 ½ tazas de azúcar
1 paquete de avena
Ate de fruta o mermelada del sabor deseado
Un poco de fécula de maíz



Preparación:

Acreme la manteca, agregue después el azúcar, los huevos, la vainilla, el polvo para hornear, la sal, la harina y por último la avena. Se hacen las galletas del tamaño deseado; en el centro se les pone ate de frutas, previamente revolcado en un poco de fécula de maíz. Se acomodan en charolas previamente engrasadas y enharinadas. Hornee a 150° C por 20 min.

Aros de canela

(35 personas)



Ingredientes: 

1 kg. de harina
480 grs. de manteca vegetal (2 tazas)
1 lata de leche condensada
½ taza de agua
1 cda. de canela molida
1 copa de licor de anís
1 taza de azúcar estándar
1 cda. de canela molida

Preparación: 

Dore en una sartén la harina hasta que tome un color paja, póngala sobre la mesa formando una fuente y coloque en el centro la manteca, la leche condensada, el agua, la canela y el licor de anís; incorpore hasta formar una masa suave y tersa. Refrigere durante 30 min., tome porciones pequeñas de la masa y forme tiritas, una las puntas y haga rosquitas. Se colocan en una charola previamente engrasada y enharinada. Hornee a 180° C durante 20 min.
Al sacarlas del horno, revuélquelas en azúcar con canela.

Galletas de mantequilla

(30 personas)







750 grs. de harina
500 grs. de mantequilla
250 grs. de azúcar glass
1 cdita. de vinagre
4 yemas

Preparación: 

Acreme la mantequilla a velocidad media durante 4 a 5 min. agregue el azúcar y trabaje 5 minutos más a velocidad baja, después agregue las yemas a velocidad baja y por último agregue la harina y el vinagre y bata por 1 min. más. Coloque la pasta suave en una pistola para galletas (utilice el cortador de su preferencia). Presione y corte, y colóquelas en charolas previamente engrasadas. Hornee a 160° C durante 20 min. aproximadamente.



Galletas de coco

(15 personas)



Ingredientes:



- 3 ½ tazas de harina
- 4 yemas
- 1 lata de leche condensada
- 4 cditas. de fécula de maíz
- 3 cditas. de polvo para hornear
- 2 cditas. de esencia vainilla
- 200 grs. de mantequilla
- 100 grs. de coco
- Huevo batido para barnizar

Preparación:

Acreme la mantequilla, agregue después las yemas, la leche condensada, la vainilla y por último la fécula de maíz, la harina y el polvo para hornear previamente cernidos. Bata hasta formar una pasta suave y tersa. Extienda la pasta, corte círculos, barnice con huevo batido y cubra con coco rallado; colóquelas en charolas previamente engrasadas. Hornee a 150° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.





Bolitas de nuez

(20 personas)



Ingredientes:



- 200 grs. de nuez picada
- 300 grs. de mantequilla
- 160 grs. de azúcar estándar
- 1 cda. de esencia vainilla
- 400 grs. de harina
- 500 grs. de azúcar glass

Preparación:

Acreme la mantequilla y después agregue la nuez, el azúcar y la vainilla, por último incorpore poco a poco la harina previamente cernida hasta formar una pasta homogénea. Forme bolitas y colóquelas en una charola previamente engrasada y enharinada. Hornee a 180° C durante 20 min. aproximadamente. Retire del horno y deje enfriar. Estando las galletas tibias cúbralas con azúcar glass cernida.





Cubiletes

(20 a 25 piezas)



Ingredientes:



600 grs. de harina
500 grs. de azúcar
400 grs. de manteca vegetal
6 huevos
Mermelada o crema bavaria

Preparación:



En un tazón grande acreme la manteca vegetal con las manos hasta que no sienta grumos, agregue los huevos y mézclelos bien; luego agregue el azúcar y siga batiendo. Por último agregue la harina y bata sólo un poco más, ya que la masa no quedará lisa. Forme cazuelitas en los moldes para bollos; en el centro coloque mermelada o crema bavaria, cubra la cazuelita con unas tiritas de la misma masa, sólo que a esta última masa póngale un poco más de harina para hacerla un poco más durita. Hornee a 200° C durante 20 min. aproximadamente.



Polvorones de almendra

(20 personas)



Ingredientes:



375 grs. de harina
250 grs. de almendra molida
100 grs. de azúcar refinada
5 ml. de ron
300 grs. de mantequilla
1 pizca de sal
Azúcar y canela para decorar

Preparación:



Ponga los ingredientes en la batidora y poco a poco agregue la harina hasta formar una masa suave y uniforme. Extienda la masa sobre la mesa y porcione con un cortador de su preferencia. Hornee a 180° C de 20 a 25 min. en charolas previamente engrasadas. Espolvoree azúcar y canela al salir del horno.

Galletas de nuez

(8 personas)



Ingredientes:

½ lata de leche condensada
2 barritas de margarina
1 huevo
200 grs. de harina
50 grs. de nuez molida
1 cda. de polvo para hornear
Harina, la necesaria
Cortador de galletas
1 cdita. de esencia de nuez





Preparación:

Acreme la leche y la margarina hasta blanquear, agregue el huevo e integre. Incorpore la harina, el polvo para hornear, la esencia y la nuez molida en forma envolvente. Espolvoree la mesa con harina y extienda la masa hasta que tenga 1 cm de grosor. Corte las galletas y acomódelas en una charola previamente engrasada, y hornéelas a 200° C o hasta que doren ligeramente.



Galletas de amaranto

(12 a 15 personas)



Ingredientes:

½ lata de leche condensada
3 barritas de mantequilla
2 huevos
1 cda. de esencia vainilla
1 cdita. de polvo para hornear
400 grs. de harina
2 cdas. de canela molida
100 grs. de amaranto

Para decorar:
1 clara
½ taza de amaranto





Preparación:

Bata la mantequilla y la leche hasta blanquear. Agregue los huevos y la vainilla poco a poco hasta que se integre, añada el polvo para hornear, la harina, la canela y el amaranto, incorpore suavemente hasta obtener una masa suave, refrigere por 10 min. Extienda y forme un rollo de 6 cm de diámetro por 50 de largo, corte porciones de 6 cm y colóquelas en una charola para galletas, engrasada y enharinada, barnícelas con clara y espolvoréeles amaranto. Hornee las galletas a 180° C durante 20 min. o hasta que estén doradas y firmes. Deje enfriar.

Pino navideño de galletas

(6 a 8 personas)



Ingredientes:

60 grs. de mantequilla
25 grs. de azúcar
100 ml. de miel de piloncillo
225 grs. de harina
½ cdita. de bicarbonato de sodio
¼ de cdita. de canela molida
¼ de cdita. de clavo molido
2 cditas. de jengibre molido
½ cdita. de polvo para hornear
Cortador de figuras de estrellas y círculos de varios tamaños
½ cdita. de sal
50 ml. de agua con color vegetal verde, al gusto

Para el glaseado royal:
250 grs. de azúcar glass cernida
1 clara
1 limón, sólo el jugo

Preparación:



Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremarla. Añada la miel de piloncillo sin dejar de batir hasta que esponje. En seguida, agregue la harina, el bicarbonato, la canela, el jengibre, el polvo para hornear, el clavo y la sal; incorpore perfectamente y vierta el agua junto con el color vegetal. Mezcle hasta obtener una masa suave y homogénea. Extiéndala dejándola un poco gruesa sobre una superficie ligeramente enharinada. Corte figuras de estrellas y círculos utilizando los moldes. Colóquelas en una charola y hornee a 150° C de 10 a 15 min. o hasta que estén doradas. Déjelas enfriar, pegue una estrella y un círculo con glaseado royal. Decore el arbolito al gusto.

Para el glaseado royal: Bata la clara hasta espumar; agregue el azúcar glass y el jugo de limón. Bata hasta obtener una pasta homogénea. Si queda seco puede agregarle más jugo de limón o, en caso contrario, más azúcar hasta que quede a punto de listón.



Estrellas de canela

(12 personas)







125 grs. de mantequilla
100 grs. de azúcar glass
2 huevos
1 cda. de esencia de vainilla
1 cdita. de polvo para hornear
250 grs. de harina de trigo
3 cdas. de canela molida
1 taza de azúcar
1 manga con duya rizada de 1 cm de abertura

Preparación:



Bata la mantequilla con el azúcar glass hasta blanquear. Agregue los huevos y la vainilla poco a poco, integre perfectamente. Añada el polvo para hornear, la harina de trigo y la canela, incorpore suavemente hasta obtener una pasta suave y refrigérela por 10 min. Llene la manga con duya rizada y forme las galletas en una charola, dejando 2 cm de separación entre cada una. Hornee a 180° C durante 20 min. o hasta que tome color dorado y la superficie esté firme. En seguida revuélquelas en azúcar.



Cochitos

(00 personas)



Ingredientes:



750 grs. de harina
125 grs. de mantequilla
20 grs. de bicarbonato de sodio
500 grs. de piloncillo



Preparación:

Ponga a hervir el piloncillo en 1 taza de agua, hasta que quede una miel ligeramente espesa. Cierna juntos la harina y el bicarbonato sobre la mesa. Agregue la mantequilla y mézclela con las manos hasta que le quede con la consistencia de harina arenosa; forme una fuente y vaya agregando la miel de piloncillo poco a poco; use sólo la necesaria para obtener una masa manejable. Extienda la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de 0.5 cm, corte las figuras y colóquelas en charolas engrasadas. Hornee a 180° C durante 15 min.



Galletitas de nuez

(30 personas)



Ingredientes:



900 grs. de harina
600 grs.de mantequilla
300 grs. de nuez picada
200 grs. de azúcar



Preparación:

Acreme la mantequilla, después agregue el azúcar y la nuez, por último añada la harina hasta formar una masa suave. Extienda la masa y utilice el cortador de galletas para formarlas. Cubra los bordes de la galleta con nuez picada. Acomode en charolas previamente engrasadas y enharinadas. Hornee a 150° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.

Polvorones de chocolate

(30 personas)

Ingredientes: 

750 grs. de harina
350 grs. de azúcar
550 grs. de manteca vegetal
3 huevos
3 cditas. de vainilla
150 grs. de cocoa

Preparación: 

Mezcle la harina y la cocoa y forme una fuente, en el centro agregue los demás ingredientes, acrémelos y vaya integrando la harina y la cocoa poco a poco hasta formar una masa suave y tersa. Refrigere durante 30 min., retire y extienda en la mesa de trabajo, corte en círculos y acomode en charolas previamente engrasadas. Hornee a 170° C durante 20 min. aproximadamente, hasta que doren ligeramente.



Galletas combinadas

(12 personas)





2 tazas de harina
1 taza de mantequilla
1 lata de leche condensada
2 yemas
1 cdita. de esencia de vainilla
100 grs. de cocoa





Acreme la mantequilla hasta esponjar, después incorpore la leche condensada, las yemas, la vainilla y por último la harina hasta formar una masa suave. Refrigere durante una hora. Divida la masa en dos partes, y a una parte agregue cocoa hasta que la masa esté oscura. Espolvoree la mesa de trabajo con harina y extienda la masa de vainilla; en el centro coloque, en forma de tubo, la masa de chocolate. Enrolle, corte en pequeñas porciones y colóquelas en una charola previamente engrasada y enharinada; hornee a 150° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.



Galletas de rehilete

(20 personas)



Ingredientes:



4 ½ tazas de harina
1 ½ tazas de mantequilla
½ taza de manteca vegetal
1 lata de leche condensada
2 yemas
100 grs. de cocoa



Preparación:

Acreme la manteca y la mantequilla hasta que esponje, después agregue las yemas, la leche condensada y la harina, poco a poco, hasta formar una masa suave. Refrigere 30 min. Retire y divida la pasta en dos; a una parte agréguele poco a poco la cocoa hasta que se oscurezca la masa. Extienda la masa clara sobre la mesa previamente enharinada. En otra parte de la mesa extienda la masa de chocolate, coloque encima de la masa clara y enróllelas juntas, hasta formar un tubo. Rebane y coloque en charolas previamente engrasadas y hornee a 150° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.



Galletas almendradas

(18 personas)



Ingredientes:



1 ½ tazas de almendras peladas
1 ½ tazas de azúcar glass cernida
3 claras
100 grs. de chocolate semiamargo
y 1 cda. de mantequilla para decorar



Preparación:

Muela las almendras en la licuadora o en un procesador de alimentos hasta que estén finamente molidas. Póngalas en un tazón, agregue el azúcar y revuelva hasta que no queden grumos. Aparte, bata las claras a punto de turrón, agregue la mezcla de almendras y azúcar, por partes, y revuelva en forma envolvente para que todo se integre. Engrase una charola para horno y fórrela con papel encerado engrasado y enharinado. Ponga cucharadas de la mezcla, y con el revés de la cuchara aplánelas un poco para redondearlas (deje 3 cm de separación entre cada galleta). Hornee en horno precalentado, durante 15 min. a 180° C o hasta que las galletas estén doraditas. Deje enfriar sobre una rejilla y retírelas del papel. Para decorar: derrita el chocolate junto con la mantequilla a baño María y deje enfriar un poco; viértalo en un cono de papel encerado, córtele la punta delgada y bañe las galletas con el chocolate, a su gusto.

Galletas con frambuesa

(20 personas)





440 grs. de harina
110 grs. de mantequilla
120 grs. de manteca vegetal
1 huevo
½ lata de leche condensada
¼ de cdita. de sal
1 cdita. de esencia de vainilla
1 cdita. de polvo para hornear
1 huevo batido para barnizar

Para decorar:
Mermelada de frambuesa





Mezcle la harina, la sal y el polvo para hornear. Forme una fuente y en el centro coloque mantequilla, manteca vegetal, huevo, leche y vainilla. Acreme en el centro los ingredientes y después agregue poco a poco los ingredientes de la fuente hasta formar una masa suave y tersa. Extienda la masa sobre una mesa enharinada y corte círculos; colóquelos en una charola previamente engrasada y enharinada, por último barnice con el huevo batido y decore con poquita mermelada de frambuesa en el centro. Hornee a 180° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.



Galletas de miel

(18 personas)



Ingredientes:



85 grs. de mantequilla baja en calorías
½ lata de leche condensada *light*
½ taza de miel de agave
1 huevo
1 cdita. de jugo de limón
400 grs. de harina
75 grs. de leche en polvo
½ cdita. de polvo para hornear

Preparación:



Acreme la mantequilla y agregue poco a poco la leche condensada, la miel, el jugo de limón y el huevo. Ya incorporado todo agregue la harina cernida previamente con el polvo para hornear, por último añada la leche en polvo hasta formar una masa suave. Coloque la masa en una manga para decorar con duya 1B. Engrase y enharine las charolas. Presione la manga sobre las charolas para formar las galletas. Decore el centro con un trocito de ciruela pasa deshuesada. Hornee a 150° C durante 20 min. aproximadamente.

Pastisetas sencillas

(25 personas)



Ingredientes:



- 500 grs. de harina
- 2 huevos
- 30 grs. de manteca vegetal
- 180 grs. de azúcar glass
- 280 grs. de mantequilla



Preparación:

Bata todos los ingredientes en la batidora, excepto los huevos, durante 1 min. a velocidad lenta y 2 min. a velocidad media, y después agregue los huevos. Puede agregar 2 cditas. de leche en polvo para que salgan más oscuritas si lo desea. Bata un poco nada más, en cuanto se mezcle. Coloque la pasta suave en una manga con duya rizada, presione y forme las galletas; colóquelas en charolas previamente engrasadas y enharinadas.
Hornee a 160° C durante 20 min. aproximadamente.



Galletitas rellenas

(20 a 25 personas)



Ingredientes:



- 4 tazas de harina
- 4 barras de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
- Mermelada de fresa o de piña, o cajeta
- Azúcar para revolcar las galletas



Preparación:

Mezcle todos los ingredientes con la mantequilla a temperatura ambiente, usando dos tenedores o un cortador de masa. Después, con las manos, haga bolitas con la masa. Revuelque las bolitas en el azúcar y póngalas en una charola engrasada, hágales un hoyito y rellénelas con la mermelada o la cajeta. Hornee a 190º C de 20 a 25 min.

Y así es que adquiere color
lo transparente,
y así es que nace un sueño
del pensamiento.
Y así se funde el ámbar
y así surge el olor.
dando vida a lo más bello…
¿Qué es? ¡El Amor...!



Gelatina de cajeta

(12 personas)



Ingredientes:



1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
1 taza de cajeta de leche
3 ½ tazas de agua
4 cdas. de grenetina
1 ½ tazas de agua fría
Almendras para decorar



Preparación:

Ponga el agua a hervir y agréguele la leche condensada, la media crema, la cajeta y la grenetina disuelta en el agua fría. Cuando todo esté bien mezclado, acomódelo en un molde y métalo en el refrigerador a cuajar. Desmolde y decore con cajeta y almendras.

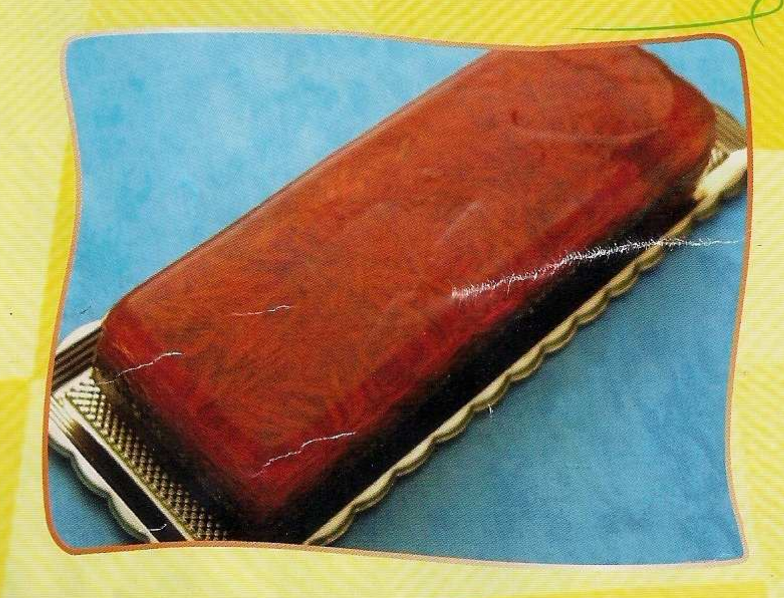


Terrina con sidra

(12 personas)



Ingredientes:



1 ¼ lt de agua
1 ¾ tazas de azúcar
50 grs. de grenetina
1 taza de sidra seca
2 zanahorias peladas y ralladas finamente
100 grs. de nueces picadas
120 grs. de uvas verdes sin semillas, partidas a la mitad



Preparación:

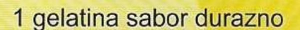
Ponga al fuego el agua con el azúcar, y cuando suelte el hervor, retire del fuego y mezcle la grenetina previamente hidratada en ½ taza de agua. Disuelva perfectamente y déjela enfriar a temperatura ambiente para incorporar la sidra. En un molde rectangular, vierta 0.5 cm de líquido. Deje cuajar, agregando en seguida la zanahoria y vierta un poco de líquido para fijar. Vierta la primera parte del líquido y ya cuajado incorpore las nueces, fijando con otro poco del líquido. Repita la operación con las uvas bañando nuevamente, y por último añada el resto del líquido.
Refrigere durante 3 horas antes de servir.



Gelatina al vino blanco

(5 personas)

Ingredientes: 



1 gelatina sabor durazno
4 piezas de peras en almíbar
1 trozo de canela en rama
1 botella de vino blanco

Preparación: 

Ponga al fuego el vino y las peras hasta que se ablanden un poco, saque las peras del vino y ahí mismo prepare la gelatina, coloque las peras en unas copas y agregue la gelatina; espere que cuaje. Decore con trozos de canela en el centro y refrigere.



Gelatina de sandía

(12 personas)

Ingredientes: 



1 lata de leche condensada
25 grs. de grenetina
1 taza de sandía picada
2 tazas de pulpa de sandía

Preparación: 

Licue la pulpa de la sandía y caliéntela. Cuando rompa el hervor, retire del fuego y agregue la grenetina previamente hidratada en ½ taza de agua fría, deje enfriar un poco. Mezcle y añada la leche condensada y la sandía picada. Vierta en un molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore al gusto.

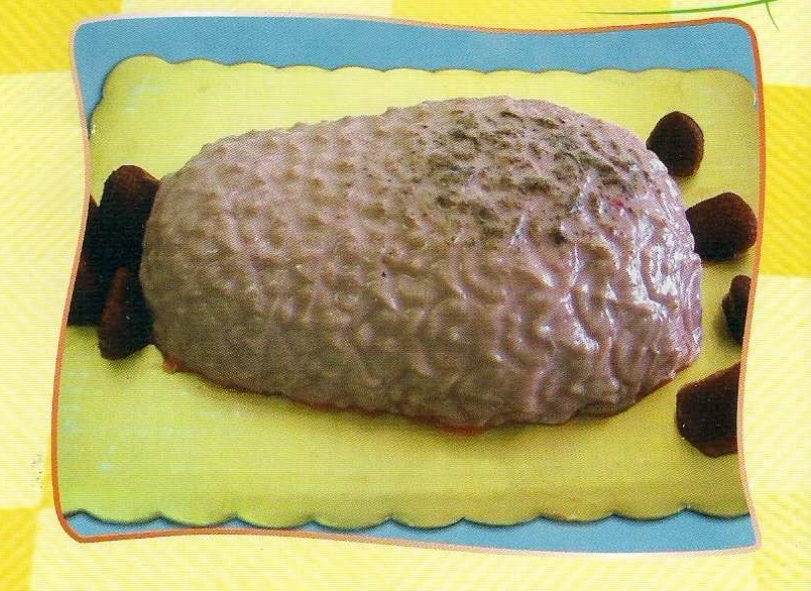


Gelatina de fresas con crema

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 tazas de azúcar
- 30 grs. de grenetina
- 4 tazas de leche
- 1 taza de crema
- 1 taza de fresas lavadas y desinfectadas
- Colorante artificial rojo



Preparación:

Hidrate la grenetina en ½ taza de leche fría. Ponga en el fuego la leche restante con el azúcar; cuando esté bien caliente sin que hierva, apague. Vierta la grenetina hidratada y mezcle bien para que la grenetina quede disuelta. Licue las fresas con lo anterior y añada la crema; dele color añadiendo una o dos gotitas de colorante rojo y licue nuevamente. Vierta sobre un molde grande o varios individuales.



Gelatina de mango

(8 personas)



Ingredientes:



- 2 tazas de refresco ginger ale
- ¾ de taza de azúcar
- 15 grs. de grenetina (hidratar en ½ taza de agua fria)
- 2 mangos manilas cortados en cubitos



Preparación:

Hidrate la grenetina en ½ taza de refresco. Coloque la otra parte de refresco al fuego con el azúcar; cuando esté a punto de ebullición, agregue la grenetina y disuélvala perfectamente. Vierta la mitad de la mezcla en los moldes que vaya a utilizar; cuando tenga consistencia de gel, añada el mango en pedacitos y el resto de la mezcla tibia. Espere hasta que cuaje. Desmolde sobre un platon y decore con tiras de mango y hojas verdes.



Gelatina de fresas congeladas

(12 personas)

Ingredientes: 

2 cajas de gelatina de fresas
2 cajitas de fresas congeladas
1 lata de piña en almíbar
2 plátanos maduros
Nuez picada
Crema batida

Preparación: 

Descongele las fresas, licue un poco la piña en almibar, haga la gelatina en la mitad del agua y enfríe un poco. En un molde hondo machaque las fresas, luego los plátanos, después la piña, agregue la gelatina de fresa y la nuez, vacíe la mitad de la mezcla en un refractario y refrigere. Reserve la otra mitad.
Ya que cuajó la mezcla refrigerada (aproximadamente en 15 min.), unte encima crema batida, vacíe la otra mitad que había reservado y refrigere.
Decore con crema batida.



Gelatina de rompope



(12 personas)



Ingredientes:

Para la gelatina transparente:
3 tazas de agua
15 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
⅛ de cdita. de esencia de almendra
100 grs. de almendra fileteada
200 grs. de azúcar
Para la gelatina de rompope:
2 lts. de leche
2 tazas de rompope
1 lata de leche condensada
50 grs. de grenetina hidratada en ¾ de taza de agua fría
1 taza de duraznos en almíbar cortados en cuadritos.

Preparación: 

Para la gelatina transparente: Ponga al fuego en una cacerola el agua, al soltar el hervor agregue el azúcar y después la grenetina hidratada, mueva con una pala de madera hasta que se diluya. Enfríe y agregue la esencia. Vierta en un molde y acomode las almendras. Refrigere hasta cuajar y reserve.

Para la gelatina de leche: Ponga al fuego la leche, al soltar el hervor agregue la leche condensada y baje el fuego, después incorpore la grenetina hidratada y mueva constantemente con una pala de madera para evitar que se pegue. Ya disuelta la grenetina retire del fuego y deje enfriar hasta que esté un poco tibia, por último integre el rompope. Retire del refrigerador la gelatina transparente y vacíe una capa de gelatina de leche y la taza de duraznos picados. Refrigere hasta cuajar. Ya firme la gelatina vierta el resto de la gelatina de leche y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y sirva.

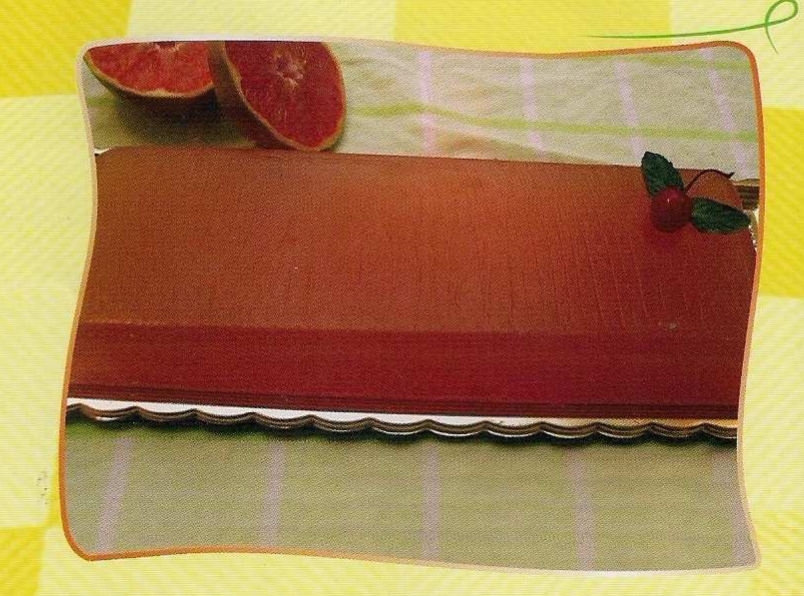


Gelatina de toronja

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 ½ tazas de azúcar
- 20 grs. de grenetina
- ½ lt de jugo de toronja comercial
- Cáscara de ½ toronja partida en juliana
- El jugo de 3 toronjas
- Cereza roja y hojas de menta para decorar



Preparación:

En ½ taza de agua fría hidrate la grenetina durante 5 min. Disuelva en baño María. Agregue el azúcar y deje enfriar. Integre el jugo de toronja comercial con el jugo natural de las toronjas, previamente colado, sin dejar de mover y añada las cáscaras para que suelten sabor. Deje reposar por 5 min. y retire las cáscaras con una cuchara, o cuele la mezcla. Vierta en un molde rectangular y meta a cuajar en el refrigerador.

Decore con hojitas de menta y cereza roja.



Gelatina de nuez

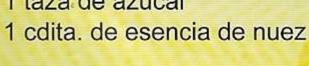
(5 personas)



Ingredientes:



- 70 grs. de nueces
- 1 lt de leche
- 30 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
- 1 taza de azúcar
- 1 cdita. de esencia de nuez

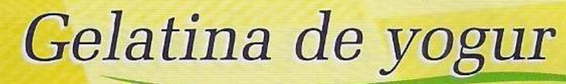




Preparación:

Licue 50 grs. de nueces con la leche, el azúcar y la esencia. Ponga la mezcla en una olla a fuego medio y en cuanto esté caliente agregue la grenetina hidratada, hasta que se disuelva perfectamente. Deje que se enfríe un poco la mezcla y vierta en copas. Adorne con las nueces restantes.





Gelatina de yogur

(10 personas)



Ingredientes:



1lt de yogur de durazno
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
50 grs. de grenetina
1 taza de agua fría
1 molde redondo de 2 lt de capacidad
Fruta de temporada para decorar

Preparación:



Bata el yogur con las dos leches con un batidor de globo o batidora hasta que haga un poco de espuma. Hidrate la grenetina con el agua; una vez que se haya hidratado, llévela a baño María para que se diluya y esté transparente. Vierta la grenetina diluida en el batido anterior y siga batiendo en forma envolvente hasta que se integre bien la mezcla. Vacíe en el molde y refrigere de 2 a 3 horas. Desmolde y decore con fruta de temporada.



Gelatina de guayaba

(6 personas)



Ingredientes:



½ kg. de guayaba sin semillas
15 grs. de grenetina
4 cdas. de azúcar
1 taza de agua

Preparación:



Corte las guayabas por la mitad y cocínelas junto con el azúcar en agua suficiente para cubrirlas, hervir hasta que estén suaves; retire del fuego. Dejar enfriar. Licue las guayabas hasta lograr un puré terso; cuélelo y mida la cantidad: debe obtener 2 tazas,si es menos sólo utilizamos 10 grs. de grenetina. Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y deje reposar 3 min. disuélvala a baño María.
Combine con el puré y 1 taza de agua, revuelva hasta que estén bien integrados.
Vierta en un molde ligeramente engrasado y refrigere durante toda la noche.
Desmolde y decore con rodajas de guayaba.



Gelatina dos quesos

(8 personas)



Ingredientes:



1 cajita de gelatina sabor uva de 170 grs.
1 barra de queso crema de 190 grs.
2 ½ tazas de agua
150 grs. de queso panela
30 uvas peladas

Preparación:

Disuelva la gelatina en 2 ½ tazas de agua hirviendo. Deje enfriar y separe la mitad, licue una parte con los dos quesos. A la otra mitad añada ½ taza de agua fría. En un molde previamente humedecido, vierta un poco de gelatina transparente y refrigere hasta que cuaje. Ponga las uvas y otra capa de gelatina.
Refrigere hasta que cuaje y así sucesivamente hasta terminar la gelatina transparente.
Vierta la mezcla con los quesos sobre la gelatina transparente ya cuajada.
Refrigere hasta cuajar, desmolde y sirva.



Gelatina mosaico de frutas

(14 personas)



Ingredientes:



Gelatina transparente sabor limón (ver pág. 198)
Gelatina de queso para la segunda capa (ver pág. 202)

Frutas para formar el mosaico:
1 plátano macho en rebanadas recortadas como flor
1 mango bola amarillo y firme recortado en flor
1 manzana roja descorazonada y en tiras
1 manzana amarilla descorazonada y en tiras
1 taza de uvas verdes en mitades.
1 taza de uvas moradas en mitades.
1 taza de fresas o la fruta que desee excepto, piña y kiwi



Preparación:

Ponga a cuajar un poco de gelatina de limón sin que llegue a estar muy firme. Acomode artísticamente las frutas intercalando colores y sabores; cubra con otra capa de gelatina de limón, refrigere hasta que esté firme (la gelatina de limón de la segunda capa deberá estar tibia para que se pegue con la anterior). Añada la gelatina de queso, también tibia para que se pegue, y refrigere de nuevo hasta que esté firme. Desmolde y sirva.





Gelatina de elote

(8 personas)

Ingredientes:



1 taza de granos de elote crudos
1 lt de leche entera ultrapasteurizada
250 grs. de azúcar
30 grs. de grenetina

Preparación:



En 1 taza de leche hidrate la grenetina, en ½ lt de leche licue el elote y cuele. Ponga a hervir; al soltar el hervor añada el azúcar, cocine 5 min. para que se cueza el elote, ahí disuelva la grenetina hidratada y por último agregue la leche restante, enfríe y refrigere hasta que cuaje.





Gelatina de zanahoria

(8 personas)

Ingredientes:



2 tazas de agua
1 paquete de gelatina de naranja de 130 grs.
2 tazas de agua fría con hielo
500 grs. de zanahorias ralladas
Pasitas negras para decorar



Preparación:



En un tazón de 1 ½ lt ponga el agua en el microondas y cocine en alta 3 min. o hasta que suelte el hervor, añada la gelatina y revuelva hasta que se disuelva, agregue el agua fría y póngala en el refrigerador durante 1 hora o hasta que tenga consistencia de jarabe espeso. Añada la zanahoria y revuelva bien. Vierta en un molde redondo de 22 cm. Refrigere 4 horas hasta que esté bien firme y después desmolde en un platón.
Adorne formando la cara de la calabaza con las pasitas.

Terrina de limón

(12 personas)



Ingredientes:



- 200 grs. de azúcar
- 25 grs. de grenetina
- 2 cdas. de esencia de limón
- 2 kiwis en rodajas
- 150 grs. de fresas lavadas y rebanadas
- 3 manzanas en rodajas
- 1 lt de agua



Preparación:

Hidrate la grenetina en ¼ de lt de agua y reserve. Ponga en el fuego ¾ de lt de agua con el azúcar, y cuando suelte el hervor, retire del fuego y agregue la grenetina hidratada. Deje enfriar a temperatura ambiente y agregue la esencia de limón. En un molde previamente mojado y refrigerado, vierta un poco de líquido y refrigere. Ya cuajado, adorne con una fila de kiwis. Vierta otro poco de líquido; cuando cuaje, acomode las fresas. Termine añadiendo un poco más de líquido; cuando cuaje, coloque las manzanas. Vierta el último líquido y refrigere la gelatina.



Corona de frutas y anís

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 tazas de frutas surtidas
- 1 paquete de gelatina de anís



Preparación:

Lave y corte la fruta del mismo tamaño y reserve.
Prepare la gelatina de anís siguiendo las instrucciones del paquete. Coloque un poco de esta gelatina en el fondo de un molde de corona y espere a que tenga aspecto de gel. Acomode las frutas sobre la gelatina, sumergiendo cada pedacito para asegurarse de que no se muevan. Vierta con cuidado otro poco de gelatina tibia y refrigere nuevamente. Repita la operación hasta terminar con las capas de frutas que desee. Refrigere toda la noche antes de desmoldar.



Gelatina de queso con ciruela

(10 personas)



Ingredientes:



25 grs. de grenetina
500 ml. de leche evaporada
200 grs. de ciruelas pasa sin hueso
350 ml. de agua
200 grs. de queso crema bajo en calorías
5 sobres de endulzante bajo en calorías

Preparación:



Hidrate la grenetina en 100 ml. de agua y disuélvala a baño María. Hierva la leche con las ciruelas y el agua restante durante 10 min. Deje enfriar, licue junto con el queso y el endulzante; agregue la grenetina y mezcle. Vierta en un molde y refrigere.



Gelatina volteada de naranja y piña

(12 personas)







2 paquetes de gelatina de naranja
1 taza de agua hirviendo, 1 taza de agua fría
6 rebanadas de piña
6 cerezas marraquino en mitades
1 taza de agua hirviendo
1 litro de crema batida

Preparación:



Disuelva un paquete de gelatina de naranja en 1 taza de agua hirviendo, agregue 1 taza de agua fría. Acomode las rebanadas de piña en el fondo del molde. Coloque la mitad de una cereza en el centro de cada piña. Cuidadosamente vierta la gelatina disuelta sobre la piña. Refrigere hasta que cuaje. Disuelva el otro paquete de la gelatina en 1 taza de agua hirviendo. Agregue la ½ taza de agua fría, enfríe hasta que esté ligeramente endurecido. Bata la gelatina hasta que se aligere y haga espuma. Añada la crema batida. Vierta uniformemente sobre la capa de la gelatina de naranja endurecida. Desmolde y sirva.



Gelatina de rosa

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 gelatina base transparente
- 1 gelatina base de leche
- Colorantes vegetales: rojo y verde
- 1 jeringa
- 1 cuchara mediana y una grande
- 1 cuchillo sin sierra
- 100 ml. de bióxido de titanio



Preparación:

Coloque en un molde la gelatina transparente y refrigere hasta cuajar. Aparte, la gelatina base de leche se divide en tres partes, deje una porción de color blanco y agregue 1 cda. de bióxido de titanio líquido; las otras porciones se pintan de color rojo una y la otra de color verde, sin olvidar agregar a cada porción 1 cda. de bióxido de titanio. Moje la cuchara mediana e introdúzcala en la gelatina transparente; sin sacar la cuchara inyecte el corte con la jeringa con el color rojo, para formar el centro de la flor. Cuando termine vaya sacando la cuchara, poco a poco. Repita la operación hasta formar el centro. Inserte la cuchara grande de la misma forma para formar los pétalos y repita la operación hasta formar la flor, intercalando los pétalos. Inserte el cuchillo sin sierra previamente húmedo, inyecte el corte con gelatina color verde. Limpie el sobrante de gelatina con un trapo húmedo. Refrigere un poco y por último, sobre la gelatina terminada, vierta la gelatina base de leche color blanco. Refrigere hasta cuajar. Desmolde sobre el plato de su preferencia.



Gelatina de uva

(8 personas)



Ingredientes:



- ½ lt de jugo de uva
- 30 grs. de grenetina
- ⅛ de lt de agua para hidratar la grenetina
- Uvas peladas
- Colorante vegetal (opcional)
- 100 grs. de azúcar
- 500 ml de agua



Preparación:

Hidrate la grenetina, aparte ponga al fuego el agua y el azúcar. Al soltar el hervor, disuelva la grenetina y después agregue el jugo. Vierta a un molde de su preferencia. Refrigere, cuando tenga consistencia de gel, sumerja las uvas peladas y vuelva a refrigerar hasta que cuaje. Desmolde y sirva.





Barra de tamarindo

(8 personas)

Ingredientes:



30 grs. de grenetina
1 taza de agua fría
750 ml. de agua
150 grs. de pulpa de tamarindo
220 grs. de azúcar
Coco rallado, tiras de tamarindo y cerezas verdes para decorar

Preparación:



Hidrate la grenetina en la taza de agua fría durante 5 min. disuelva en baño María y reserve. Aparte, licue la pulpa de tamarindo sin semilla en el agua restante y agregue el azúcar; despues vierta la grenetina hidratada y diluida en la preparación anterior, mezcle hasta disolverla por completo. Vacíe en el molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore con coco rallado, tiras de tamarindo y cerezas verdes.



Gelatina de yogur con cereales

(12 personas)





Ingredientes:



500 ml. de leche descremada
40 grs. de grenetina
½ lata de leche condensada *light*
½ lata de leche evaporada *light*
500 grs. de yogur de cereales
Granola y pasas para decorar

Preparación:



Hidrate la grenetina en 1 taza de leche descremada y reserve. Hierva las leches y al primer hervor retire del fuego. Agregue la grenetina y disuelva perfectamente. Deje enfriar y después integre el yogur. Vierta en el molde y refrigere. Decore con granola y pasas.



Gelatina sol de mango

(8 personas)



Ingredientes:



30 grs. de grenetina
½ taza de agua fría
1 lata de leche condensada
1 lata de mangos en almíbar o naturales
150 grs. de coco rallado
Rebanadas de mango y coco tostado para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en el agua fría, disuelva a baño María y reserve. Licue la leche y el coco con los mangos sin el almíbar. Incorpore la grenetina y mezcle. Vierta la mezcla en un molde y refrigere. Desmolde y decore con coco tostado y rebanadas de mango.



Gelatina light de requesón

(12 personas)



Ingredientes:



40 grs. de grenetina
½ lt de leche *light* fría
500 grs. de requesón
1 lata de leche condensada *light*
1 lata de leche evaporada *light*
½ lt de leche *light*
Esencia de vainilla
Fresas y crema para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en la mitad de la leche fría. Licue perfectamente el requesón con la leche fría restante. Hierva las leches, cuando suelte el hervor, incorpore la grenetina hidratada. Deje enfriar y agregue el requesón. Agregue la vainilla. Vierta en el molde de su preferencia. Desmolde y decore con fresas y crema batida.

Gelatina de tres frutas

(12 personas)

Ingredientes: 

1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
60 grs. de grenetina
1 plátano
20 frambuesas
2 duraznos pelados y sin hueso
Agua, la necesaria
Cerezas para decorar

Preparación: 

En un recipiente caliente las dos leches con 1 taza de agua. Cuando suelte el hervor, retire del fuego y reserve. Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y añada las leches tibias. Licue las frutas y mezcle con lo reservado. Vierta en un molde, previamente engrasado. Refrigere hasta que cuaje.
Decore con rodajas de durazno y cerezas.



Gelatina cancha de fútbol

(20 personas)



Ingredientes: 



1 gelatina base de leche
1 gelatina de sabor limón
1 cuchillo sin sierra
1 juego de figuras de fútbol

Preparación: 

Coloque en un molde rectangular una porción de gelatina sabor limón y refrigere hasta cuajar. Después, con el cuchillo marque las líneas para formar la cancha de fútbol. Retire la gelatina y rellene esas líneas con gelatina base de leche. Refrigere hasta cuajar. Sobre la gelatina formada vierta, tibio, el resto de la gelatina sabor limón, refrigere hasta cuajar. Desmolde en un platón rectangular y acomode las figuras de fútbol.



Gelatina bicolor

(12 personas)



Ingredientes:

1 ½ lt de leche entera
1 ½ tazas de azúcar
8 yemas
50 grs. de grenetina
1 taza de agua para hidratar
2 cdas. de fécula de maíz
90 grs. de chocolate blanco picado
90 grs. de chocolate amargo picado
Lunetas para decorar





Preparación:

Ponga al fuego 1 lt de leche, al soltar el hervor agregue el azúcar; al soltar de nuevo el hervor agregue la leche restante, licuada con las yemas y la fécula de maíz, y cocine hasta que espese. Sáquelo del fuego y agregue la grenetina hidratada y disuelta, revuelva bien y divida en dos partes; a una se le agrega el chocolate blanco y a la otra parte el chocolate oscuro. Vacíe la gelatina en un molde de figuras infantiles o de rosca; primero se cuaja la gelatina de chocolate blanco y ya firme se vacía tibia la gelatina de chocolate oscuro hasta que cuaje. Desmolde y decore con lunetas.



Gelatina de vainilla light

(8 personas)



Ingredientes:

15 grs. de grenetina
1 taza de leche *light* fría
1 taza de leche *light* caliente
½ cdita. de esencia de vainilla
6 cdas. de azúcar baja en calorías
Crema batida, fresas y
cerezas verdes para decorar





Preparación:

Hidrate la grenetina en ¼ de taza de leche fría y disuélvala en la leche caliente. Agregue la leche fría restante. Deje enfriar y añada la vainilla junto con el azúcar; mezcle perfectamente. Vierta en un molde de rosca y refrigere. Desmolde y en el centro decore con crema batida, fresas y cerezas verdes.



Gelatina de granadina

(6 personas)

Ingredientes: 

250 ml. de granadina
360 ml. de agua
30 grs. de grenetina hidratada
en ½ taza de agua fria
6 fresas grandes
1 naranja sin cáscara ni piel, con los
gajos cortados en cuadritos

Preparación: 

Hidrate la grenetina. Ponga a hervir el agua y agregue la grenetina, enfríe y añada la granadina. Vacíe una parte de la gelatina en el molde, añada la naranja y las fresas, refrigere hasta cuajar; cubra con el resto de la gelatina y refrigere. Desmolde y decore con cerezas verdes.



Estrella de piña con queso

(12 personas)





2 cajas grandes de gelatina sabor piña
5 tazas de agua
1 lata de piña en almíbar
2 quesos crema de 190 grs.
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 cereza verde
30 grs. de grenetina
1 rebanada de piña y 1 cereza verde
para decorar

Preparación: 

Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría durante 5 min. Diluya a baño María y reserve. Hierva 4 tazas de agua y agregue la gelatina; mueva hasta que se disuelva por completo. Vierta el agua restante y 1 taza del almíbar de la piña; refrigere hasta que semicuaje. Aparte, licue la piña (aparte una rebanada) con el resto del almíbar, cuele la mezcla y regrese el jugo al vaso de la licuadora. Agregue el queso, las leches, la gelatina semicuajada, la grenetina previamente diluida y licue nuevamente. Vacíe la preparación en el molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde, adorne con la rebanada de piña y la cereza.

Gelatina de frutas secas

(8 personas)





Ingredientes:

1 gelatina transparente sabor manzana (ver pág. 198)
1 gelatina base de leche o de queso (ver pág. 199)
Frutas secas



Preparación:

Ponga al fuego el agua y el azúcar, al soltar el hervor añada la grenetina hidratada. Retire, agregue el ácido cítrico y la esencia. Ponga una porción de gelatina transparente, y cuando esté a punto de gel incruste una porción de las frutas secas, luego otra porción pequeña de gelatina transparente para fijar la fruta, y refrigere hasta cuajar. Repita la técnica de incrustación de frutas en una segunda capa y cuaje.
Vierta por último la gelatina de leche o la seleccionada y cuaje.
Desmolde cuidadosamente.



Gelatina de chocolate

(8 personas)





Ingredientes:

30 grs. de grenetina
500 ml. de agua fría
½ lata de leche condensada
½ lata de leche evaporada
250 grs. de azúcar
50 grs. de chocolate en polvo
20 ml. de ron
Cerezas para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en la mitad del agua y reserve. Hierva el agua restante con las leches, el azúcar y el chocolate previamente disuelto en un poco de leche. Al soltar el hervor retire del fuego, agregue la grenetina hidratada y deje de mover sólo hasta que se disuelva por completo. Deje enfriar y vierta el ron. Vacíe en moldes individuales de flor y refrigere. Desmolde y decore con cerezas al gusto.



Fantasía de sandía

(8 personas)

Ingredientes:



Media sandía, el agua y el azúcar
necesarias dependiendo del tamaño de la sandía
½ taza de pasitas
3 cdas. o 30 grs. de grenetina por litro de pulpa
(cada 30 grs. se hidrata en ½ taza de agua fría)
½ taza de azúcar aproximadamente por litro de
pulpa según lo dulce de la sandía

Preparación:



Con cuidado vacíe con una cuchara la pulpa de la sandía, separando las semillas, que sustituirá por las pasitas. Mida la pulpa en un recipiente de litro completando con un poco de agua. Hidrate la grenetina necesaria y disuelva. Mezcle la pulpa, el azúcar y la grenetina, vierta una capa de gelatina en la cáscara de la sandía, cuando se encuentre semicuajada introduzca pasas para simular las semillas y vuelva a vertir una capa de gelatina un poco tibia; vierta en capas la gelatina hasta terminar. Refrigere hasta cuajar. Para servir rebane cuidadosamente con un cuchillo liso y filoso.

Nota: Seque perfectamente la cáscara de la sandía para que no se desprenda la gelatina al rebanar, y utilice un cuchillo filoso al cortar en rebanadas.



Gelatina de coco

(4 personas)



Ingredientes:



1 lata de leche condensada
2 tazas de agua
2 cdas. de azúcar
½ lata de leche evaporada
100 grs. de coco rallado
30 grs. de grenetina
Zanahoria rallada, cerezas,
coco rallado y apio para decorar



Preparación:



Hidrate la grenetina en 1 taza de agua y diluya en baño María. En un recipiente ponga a calentar la leche condensada, la leche evaporada y la taza de agua restante; una vez que suelte el hervor retire del fuego y deje enfriar un poco. Licue las leches con el coco, el azúcar y cuele. Añada la grenetina y mezcle perfectamente.

Vierta la gelatina en un molde previamente engrasado y refrigere hasta que cuaje por completo. Desmolde y coloque en un platón con una cama de zanahoria rallada. Decore con cerezas rojas y verdes, y coco rallado.

(Simule el tallo con varitas de apio.)



Delicia de durazno

(00 personas)



Ingredientes:



- 2 gelatinas de durazno grandes
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 250 ml. de jugo de durazno
- 2 medias cremas
- 1 lata de leche evaporada



Preparación:

Disuelva las gelatinas en 4 tazas de agua caliente, agregue el almíbar de los duraznos y el jugo, revuelva y reserve. Cuando el líquido haya entibiado, incorpórele las medias cremas y la leche evaporada, mezclando hasta que quede homogéneo. En el fondo del molde ponga varios duraznos cortados en cuadritos, vacíe encima la mezcla anterior y refrigere hasta que esté firme. Desmolde y decore con el resto de las rebanadas de durazno.



Gelatina de fresa nevada

(12 personas)



Ingredientes:



- 1 caja grande de gelatina de fresa
- 2 cajas de queso crema
- 2 latas de leche condensada
- ⅔ de taza de jugo de limón
- Fresas y crema batida al gusto



Preparación:

Haga la gelatina siguiendo las instrucciones y vierta en un refractario grande. Refrigere hasta que cuaje. Licue los quesos, las leches y el jugo de limón; vacíe sobre la gelatina y refrigere por lo menos 1 hora para que quede firme. Cúbralo con crema batida y fresas.

Gelatina de sidra

(12 personas)



Ingredientes: 

- 1 lt de agua
- 35 grs. de grenetina
- ½ lt de sidra
- 450 grs. de azúcar
- 1 limón (el jugo)
- ¼ de kg. de uva sin semilla
- Colorante color morado

Preparación: 

Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría, que se toma del litro medido.
Ponga el resto del agua al fuego con el azúcar y el jugo del limón. En cuanto empiece a hervir, retire del fuego y agregue la grenetina. Para que no quede ningún grumo, cuele por una servilleta fina. Agregue la sidra, el colorante y meta en el refrigerador una parte de la gelatina; cuando esté a medio cuajar, acomode las uvas y el resto de la gelatina.
Refrigere hasta que cuaje.



Gelatina de zanahoria y piña

(12 personas)







- 2 tazas de zanahoria rallada
- 1 lata de piña en almíbar
- 40 grs. de grenetina
- 200 ml. de agua
- 100 grs. de azúcar (opcional)
- 1 taza de crema (opcional)
- Tiras de zanahoria para decorar

Preparación: 

Escurra el almíbar de la lata, agréguelo junto con el agua, póngalo en una cacerola y caliéntelo; agregue la grenetina previamente hidratada en ½ taza de agua, por último agregue el azúcar, enfríe y vierta la crema. Vierta en el molde un poco de la gelatina y refrigere hasta que esté a punto de gel. Aparte, mezcle la zanahoria y la piña y cubra con un poco de gelatina hasta que cuaje. Puede poner la mezcla de zanahoria y piña en capas, es decir, alternando con la gelatina o bien, ya refrigerada la primera capa, vierta el resto de la gelatina. Desmolde y decore con tiras de zanahoria.



Gelatina de jamaica y vino tinto

(8 personas)



Ingredientes:



- 30 grs. de grenetina
- 250 grs. de azúcar estándar
- 10 grs. de jamaica hervida en 500 ml. de agua, enfriada y colada
- 250 ml. de vino tinto o jerez
- 250 ml. de agua
- Crema batida y hojas de jamaica para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina con agua. Ponga al fuego el agua restante y el azúcar, al soltar el hervor disuelva ahí la grenetina hidratada. Enfríe, agregue el vino y la jamaica. Vacíe sobre el molde elegido y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore con hojas de jamaica y crema batida.



Gelatina de naranja y leche

(12 personas)

Ingredientes:



- 1 lata de leche evaporada congelada
- 3 cdas.de grenetina
- ½ taza de agua
- 2 refrescos de naranja medianos
- Rodajas de naranja y cerezas rojas para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en ½ taza de agua, ponga al fuego el líquido de un refresco de naranja, disuelva la grenetina y enfríe. Bata la leche hasta doblar su volumen, añada en forma envolvente la grenetina disuelta y el líquido del refresco de naranja restante. Vierta en el molde deseado y refrigere.
Desmolde y decore con rodajas de naranja y cerezas rojas.



Corona de fresas

(12 personas)



Ingredientes:

¾ de kg. de fresas
100 grs. de almendras crudas y fileteadas
40 grs. de grenetina
1 lt de agua
280 grs. de azúcar
1 cda. de esencia de manzana
Duraznos y mangos en almíbar (opcional)
Nueces (opcional)



Preparación:

Hidrate la grenetina en agua. Aparte, caliente el agua, disuelva el azúcar, agregue la esencia de manzana y la grenetina hidratada hasta que se diluya. Vacíe un poco de la gelatina y refrigere hasta que cuaje un poco, coloque una primera capa de fresas bien distribuidas, añada un poco más de gelatina y refrigere hasta que tenga una textura suave; repita la operación con las fresas y las almendras o la fruta de su preferencia. Continúe hasta terminar con una capa de gelatina en la superficie del molde. Por último, refrigere.
Desmolde y decore con frutas.



Gelatina de piña y toronja

(12 personas)





Ingredientes:

Para la gelatina de piña:
1 piña esmeralda
1 lt de agua
40 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
200 grs. de azúcar
Coco rallado y dorado
Naranja y cereza roja para decorar

Para la gelatina de toronja:
3 toronjas
1 lt de jugo de toronja
40 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
50 grs. de azúcar



Preparación:

Para la gelatina de piña: Parta la piña por la mitad y extraiga la pulpa. Seque completamente la cáscara y reserve. Licue el agua, el azúcar y la mitad de la pulpa de la piña, cuele y ponga al fuego; al soltar el hervor incorpore la grenetina hidratada hasta que se disuelva, enfríe un poco y vierta sobre la cáscara. Refrigere hasta que cuaje.
Decore con el coco rallado, una rebanada de naranja y la cereza roja.
Para la gelatina de toronja: Parta las toronjas por la mitad, extraiga los gajos y reserve. Ponga al fuego el jugo de toronja y el azúcar; al soltar el hervor incorpore la grenetina hidratada hasta que se disuelva, enfríe un poco y vierta sobre las cáscaras. Refrigere hasta que cuaje. Coloque la gelatina de piña en una charola y decore los extremos con la gelatina de toronja.



Corona de piña y rompope

(8 personas)



Ingredientes:



1 lt de leche
2 tazas de rompope
2 tazas de piña en almíbar, picada
40 grs. de grenetina
300 grs. de azúcar
1 molde grande en forma de rosca
250 ml. de crema de leche vaca
Trozos de piña en almíbar y
tiras de duraznos en almíbar para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en 1 taza de leche y póngala a baño María. Licue la crema con el azúcar y la leche restante, mezcle bien y agregue el rompope, la piña y la grenetina. Deje enfriar y vierta en el molde. Refrigere hasta que cuaje, desmolde y decórelo con la piña y los duraznos.



Gelatina de limón con queso

(12 personas)



Ingredientes:



2 cdas. de grenetina
½ taza de agua
5 cdas. copeteadas de harina de arroz
1 lt de leche
1 taza de azúcar
1 paquete de queso crema de 190 grs.
¼ de taza de jugo de limón
1 kiwi en rebanadas
1 aro o molde desmontable de 20 cm de diámetro, engrasado
Colorante vegetal verde, al gusto



Preparación:

Acomode las rebanadas de kiwi en el interior del molde. Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María hasta que esté transparente. Déjela reposar. Licue perfectamente la harina de arroz con la leche, el queso, el jugo y el azúcar. Vierta en una olla a fuego medio y deje cocinar hasta que espese, sin dejar de mover. Agregue la grenetina, deje entibiar y semicuajar. Vacíe de inmediato en el molde (reserve 1 taza y coloréela de verde) y refrigere durante 3 horas. Después vierta la mezcla que reservó y deje cuajar. Desmolde y decore al gusto.

Gelatina de durazno

(14 personas)



Ingredientes:



2 gelatinas de durazno grandes
5 tazas de agua
1 queso crema de 190 grs.
1 lata de duraznos en almíbar



Preparación:



Ponga a hervir 2 tazas de agua y disuelva una gelatina; ya disuelta, agregue el almíbar de los duraznos y deje enfriar. Rebane los duraznos, acomódelos en el molde y poco a poco vierta la gelatina fría y refrigere. Aparte, disuelva la otra gelatina en 2 tazas de agua hirviendo; ya disuelta, agregue 1 taza de agua fría y deje enfriar; por último, licue el queso crema con la gelatina fría y viértalo en la gelatina refrigerada hasta que esté firme.



Nevado de coco

(10 personas)



Ingredientes:



20 grs. de grenetina
½ taza de agua
1 coco, el agua y la pulpa rallada
1 lata de leche condensada
1 taza de crema de leche de vaca
2 cdas. de cajeta
Cerezas verdes para decorar

Preparación:



Hidrate la grenetina en el agua y después llévela a baño María hasta que se diluya; reserve. Licue el agua de coco con la pulpa rallada, la leche condensada y la crema, agregue la grenetina y siga licuando hasta que se integre todo.
Vierta la mezcla en el molde y refrigere hasta que cuaje.
Desmolde y decore con cajeta y cerezas verdes.



Gelatina de queso y pasas

(8 personas)



Ingredientes:



- ½ taza de nuez en trozos
- ½ taza de pasas
- ½ taza de almendras tostadas, en trozos
- 200 grs. de azúcar
- 3 cdas. de grenetina
- 2 tazas de leche hirviendo
- 1 taza de crema
- 1 paquete de queso crema de 190 grs.
- 1 limón, sólo el jugo

De la segunda capa:

- 1 lt de leche hirviendo
- 1 taza de pasas
- 200 grs. de azúcar
- 3 cdas. de grenetina
- Aceite, el necesario

Preparación:

Unte un molde con un poco de aceite y coloque la nuez, las pasas y las almendras. Mezcle en seco la grenetina y el azúcar e hidrate con un poco de agua fría, después agregue lentamente las 2 tazas de leche hirviendo. Mueva hasta disolver y añada la crema, el queso y el jugo de limón. Vierta en el molde y refrigere hasta que cuaje. Mezcle en seco la grenetina y el azúcar restantes hidratadas y agregue lentamente el litro de leche hirviendo; mueva hasta disolver. Licue 1 taza de lo anterior con las pasas y vierta en la leche; cuando esté tibia, vacíela sobre la primera capa y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y sirva.



Postre de limón

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 paquetes de gelatina sabor limón
- ½ taza de jugo de limón
- 3 ½ tazas de agua
- 3 cdas. de azúcar
- Cerezas en almíbar
- 1 queso crema de 80 grs.



Preparación:

Prepare 1 paquete de la gelatina sabor limón, según instrucciones del paquete, reservando la quinta parte del líquido.
En un recipiente coloque las cerezas en forma de flor.
Vacíe la gelatina preparada cuidadosamente en el recipiente y póngala a cuajar.
Ponga al fuego el jugo de limón con 1 ½ tazas de agua.
Cuando suelte el hervor, disuelva el otro paquete de la gelatina y el azúcar; enfríe sin que cuaje.
Mezcle en la licuadora junto con el queso crema. Entibie ligeramente la gelatina que había reservado y vacíe sobre la primera gelatina ya cuajada. Vierta encima la gelatina con el queso crema y refrigere.
Desmolde y sirva.




Gelatina de girasoles

(12 personas)



Ingredientes:



- 1 gelatina base transparente
- 1 gelatina base de leche
- Colorantes vegetales: amarillo huevo, café, verde y naranja
- 1 cuchillo sin sierra
- 1 jeringa
- 100 ml. de bióxido de titanio



Preparación:



Coloque en el molde la gelatina transparente y refrigere hasta cuajar. Aparte, la gelatina de leche se divide en cinco partes; agregue 1 cda. de color naranja y 1 cda. de bióxido de titanio líquido para que el color quede firme en cada una de las partes: café, verde, amarillo, naranja y blanco. Llene la jeringa de gelatina color café; la gelatina transparente se marca con un círculo en el centro de cada flor y se inyecta metiendo y sacando la jeringa para formar el centro, después se introduce la punta del cuchillo y se inyecta color amarillo huevo para formar los pétalos de los girasoles; se va formando la flor inyectando los pétalos intercalados, hasta formar las flores. Por último se introduce el cuchillo para formar las hojas y éstas se inyectan con la jeringa de color verde. Tenga cuidado de limpiar la gelatina con toallas absorbentes o limpiadores para no mancharse. Por último, refrigere un poco y después vierta la porción de gelatina base de leche color naranja un poco tibia y refrigere hasta cuajar.

Desmolde en la charola de su preferencia.

Postres Deliciosos de Lupita

Gelatina pino navideño

(12 personas)





Ingredientes:



- 2 tazas de leche
- 2 tazas de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 100 grs. de azúcar
- ¼ de taza de jugo de limón
- 40 grs. de grenetina
- 1 molde en forma de pino
- Cerezas rojas y verdes para decorar

Preparación:



Hidrate la grenetina en 1 taza de leche. Licue la leche condensada con la leche restante, la leche evaporada, el azúcar y el jugo de limón. Ponga la grenetina a baño María y cuando ya esté disuelta, añada la mezcla anterior.

En el molde de pino navideño, vierta la mezcla y refrigere hasta que cuaje.

Desmolde y decore con cerezas rojas y verdes simulando las esferas.



Manjar de durazno

(12 personas)



Ingredientes:



1 cajita de gelatina sabor durazno de 170 grs.
1 barra de queso crema de 190 grs.
1 lata de duraznos en almíbar
8 paquetes pequeños de malvavisco miniatura
⅓ de taza de nueces picadas finamente
½ taza de leche
2 tazas de agua



Preparación:

Disuelva la gelatina en 2 tazas de agua hirviendo. Deje enfriar un poco y licue el queso. Pique en cuadritos pequeños la mitad de los duraznos y añádalos a la gelatina, también las nueces y los malvaviscos. Revuelva muy bien y vacíe la mezcla en un molde de rosca. Refrigere para que cuaje. Desmolde y decore con tiras de durazno y malvaviscos miniatura.



Gelatina tablero

(20 personas)



Ingredientes:



Gelatina de yogur:
1 lt de yogur natural
½ litro de leche entera
50 grs. de grenetina
300 grs. de azúcar

Para la gelatina de ciruela pasa:
250 grs. de ciruela pasa deshuesada
½ lt de agua para cocer la ciruela
40 grs. de grenetina
1 taza de agua para hidratar la grenetina
250 grs. de azúcar
¼ de lt de vino tinto o jerez



Preparación:

Para la gelatina de ciruela pasa: Hidrate la grenetina en 1 taza de agua. Licue las ciruelas con el agua de cocimiento (deberá ser ½ lt; si no es, se completa con agua natural). Ponga al fuego y disuelva la grenetina hidratada; ya disuelta, retire del fuego y agregue las ciruelas licuadas, enfríe un poco y por último agregue el vino, mezcle y refrigere.

Para la gelatina de yogur: En ¼ de lt de leche hidrate la grenetina, disuelva a fuego directo sin dejar de mover la grenetina hidratada. Agregue el azúcar y la leche restante, enfríe. Licue el yogur con lo anterior. Vierta en el molde elegido y refrigere hasta cuajar.

Cómo armar la gelatina tablero: Vacíe en un molde cuadrado la gelatina de yogur. Refrigere hasta cuajar, después con un cuchillo sin sierra y filoso divida la gelatina en cuadros del mismo tamaño y retire un cuadro sí y uno no, es decir, formando una cuadrícula, y los espacios retirados se rellenan con gelatina de ciruela pasa. Refrigere hasta cuajar, luego vierta el resto de la gelatina de ciruela y vuelva a cuajar. Por último, ponga al fuego los cuadritos de gelatina de yogur retirados hasta volverlos líquidos y tibios, y vacíe en la gelatina preparada. Refrigere hasta cuajar. Desmolde en un platón.



Estar juntos es la más bella experiencia
que a través de los años perdura,
y compartir una deliciosa tarta
en nuestra fecha especial
es una celebración que no cambiaría
por nada.

Strudel de crema pastelera

(6 personas)





Ingredientes:

½ kilo de masa de hojaldre
1 taza de crema pastelera (ver pág. 198)
100 grs. de ajonjolí
1 huevo ligeramente batido
Harina, la necesaria



Preparación:

Sobre una superficie plana y enharinada, extienda la masa de hojaldre formando un rectángulo de 5 cm de grosor. Distribuya la crema pastelera, doble los extremos de la masa hacia adentro y forme un rollo. Barnice con el huevo y espolvoree el ajonjolí, hornee 20 min. a 200° C o hasta que esté ligeramente dorado. Saquélo y déjelo enfriar; córtelo en porciones.



Bocadillos de frutas

(8 personas)





Ingredientes:

500 grs. de masa de hojaldre
Azúcar granulada al gusto
500 ml. de crema para batir
50 grs. de azúcar
½ taza de licor de almendra
1 taza de pasas
1 taza de almendras fileteadas
Azúcar al gusto



Preparación:

Extienda la masa de hojaldre hasta que tenga 40 x 35 cm. Corte varias figuras en triángulos de aproximadamente 8 cm. Colóquelas en una charola, déjelas reposar por 30 min. Espolvoréelas con el azúcar al gusto. Hornéelas a 180° C por 25 a 30 min. o hasta que estén secas, déjelas enfriar. Bata la crema con los 50 grs. de azúcar y el licor hasta obtener una consistencia firme. Unte una figura con la crema y esparza un poco de almendras y pasas, acomode otra encima y repita el proceso. Coloque una tercera figura y espolvoréelas con el azúcar.



Strudel de zarzamora

(6 personas)





½ kg. de masa de hojaldre comercial
1 taza de zarzamoras
⅓ de taza de agua
½ taza de azúcar
1 huevo ligeramente batido

Preparación:


Lave las zarzamoras, póngalas en un recipiente, añada el agua y el azúcar, cocine a fuego bajo hasta que se haga puré. Pase el puré por un colador, pruebe y si es necesario, agregue más azúcar. Sobre una superficie plana y enharinada, extienda la masa hasta formar un rectángulo de 5 cm de grosor. Distribuya el puré en toda la superficie, doble los extremos hacia adentro y forme un rollo. Barnice con el huevo y hornee 20 min. a 200° C o hasta que esté dorado.



Milhojas de frambuesa

(8 personas)



Ingredientes:


Para la masa:
½ kg. de masa de hojaldre

Para el baño:
100 grs. de mermelada de frambuesa
100 grs. de azúcar glass
50 grs. de frambuesas

Para el relleno:
250 grs. de frambuesa
40 grs. de azúcar
10 grs. de grenetina
400 grs. de crema

Preparación:


Extienda la masa hasta formar un rectángulo de 24 x 28 cm y corte longitudinalmente en dos mitades. Ponga las tiras de masa sobre una bandeja de horno ligeramente humedecida, pinche varias veces con un tenedor, y deje que reposen 15 min. Cueza unos 15 min. en el horno precalentado a 200° C y deje enfriar.

El baño: Barnice una tira de masa con mermelada. Corte la tira en porciones individuales. Espolvoree las frambuesas con el azúcar glass. Reserve.

El relleno: Lave las frambuesas y deje escurrir. Haga un puré con dos tercios de las frutas y el azúcar, e incorpore la grenetina previamente disuelta según las instrucciones del paquete. Bata la crema, mezcle con el puré de frambuesa e incorpore las demás frambuesas enteras. Cubra la otra tira de hojaldre con el mousse de frambuesa, coloque encima las porciones bañadas y deje en el refrigerador al menos durante 60 min. Adorne con frambuesas.



Hojaldre de piña con queso

(12 personas)

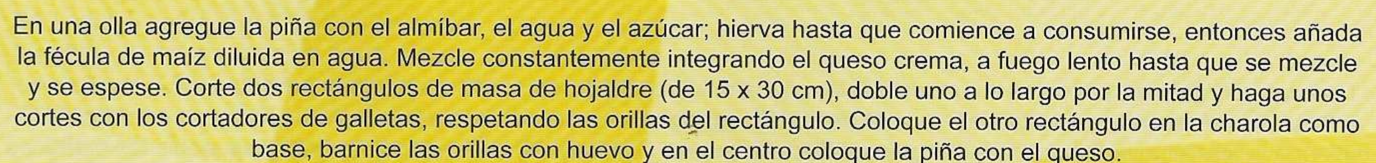


Ingredientes:

- 1 lata de piña en almíbar, picada
- 1 paquete de queso crema grande (190 grs.)
- ½ taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 2 cdas. de fécula de maíz diluidas en ⅓ de taza de agua
- ½ kg. de masa de hojaldre
- 1 huevo para barnizar
- 1 charola engrasada y enharinada



Preparación:



En una olla agregue la piña con el almíbar, el agua y el azúcar; hierva hasta que comience a consumirse, entonces añada la fécula de maíz diluida en agua. Mezcle constantemente integrando el queso crema, a fuego lento hasta que se mezcle y se espese. Corte dos rectángulos de masa de hojaldre (de 15 x 30 cm), doble uno a lo largo por la mitad y haga unos cortes con los cortadores de galletas, respetando las orillas del rectángulo. Coloque el otro rectángulo en la charola como base, barnice las orillas con huevo y en el centro coloque la piña con el queso.
Extienda el rectángulo con cortes encima del que tiene relleno y pegue las orillas.
Presione con un dedo la orilla y con la ayuda del dorso del cuchillo presione ligeramente para sólo marcar.
Barnice con huevo y hornee a 180° C por 30 min. y ¡listo!



Hojas rellenas de mousse de mandarina

(16 personas)



Ingredientes:

- 400 grs. de masa de hojaldre
- 1 huevo

Para el mousse:

- 2 huevos
- 100 grs. de azúcar
- 125 ml. de jugo de mandarina
- 1 mandarina, sólo la ralladura
- 10 grs. de grenetina hidratada en 50 ml. de agua
- 25 grs. de mantequilla
- 375 ml. de crema batida
- Cerezas verdes y rojas para decorar



Preparación:



Extienda la masa de hojaldre hasta que tenga 2 mm de grosor. Corte 32 piezas de 12 cm en forma de rombo. Perfore la mitad por el centro, con un cortador. Monte una tapa sobre una base para obtener 16 rombos. Colóquelos sobre una charola, barnícelos con huevo y deje secar. Déjelos reposar durante 20 min. y hornéelos a 200° C durante 15 min. o hasta que estén dorados. Retire y deje enfriar.

Para el mousse: Ponga a fuego bajo el huevo, el azúcar y el jugo, mueva constantemente y deje hervir por 5 min., retire del fuego. Agregue la ralladura y la grenetina hidratada, mezcle. En seguida incorpore la mantequilla. Deje entibiar e incorpore la crema batida. Rellene los rombos con el mousse utilizando una manga pastelera. Decore con cerezas verdes y rojas.



Manzanas con hojaldre

(6 personas)

Ingredientes: 

½ kilo de masa de hojaldre
6 manzanas rojas grandes
1 barrita de mantequilla
Canela molida, la necesaria
¼ de taza de azúcar
1 yema para barnizar el hojaldre

Preparación: 

Lave las manzanas y sáqueles el corazón con una cuchara, cuidando que no se rompan. Extienda la masa y corte cuadros para forrar las manzanas. A las manzanas póngales dos pedacitos de mantequilla, 1 cda. de azúcar y canela molida; cúbralas con la masa de hojaldre y barnícelas con la yema de huevo. Hornéelas por 20 min., o hasta que dore el hojaldre, a 180° C, deje enfriar y sirva.



Doraditas de hojaldre

(10 personas)







500 grs. de masa de hojaldre
1 taza de azúcar mascabado
1 huevo batido

Preparación: 

Extienda la masa de hojaldre y corte en cuadritos, colóquelos en una charola previamente engrasada y enharinada; barnícelos con huevo y por último espolvoréelos con azúcar mascabado. Hornee durante 15 a 20 min. a 180° C o hasta que estén dorados.

Bocadillo de ate

(25 personas)



Ingredientes:



750 grs. de manteca
1 ½ kg. de harina
2 tazas de agua helada
4 cdas. de sal
4 cdas. de polvo para hornear
1 kg. de cajeta de membrillo (ate de sabores)
Huevo batido



Preparación:

Acreme la manteca e incorpore la harina con el polvo para hornear, la sal y el agua helada necesaria hasta obtener una masa homogénea. Extienda la masa y corte en cuadros pequeños, póngales una pequeña porción de cajeta de membrillo, dóblele las orillas y acomódelos en la charola previamente engrasada y enharinada.
Antes de meter en el horno, barnícelos con huevo batido.



Cuadros de fresas, manzanas y pasas

(8 personas)



Ingredientes:



340 grs. de masa de hojaldre
1 huevo batido
1 ¼ tazas de crema para batir
Azúcar glass
2 manzanas rojas peladas y rebanadas
½ taza de pasas
1 taza de fresas rebanadas
Canela molida



Preparación:

Extienda la masa de hojaldre sobre una mesa y con un rodillo déle forma rectangular, que no quede muy delgada ni muy gruesa, córtela en rectángulos y colóquelos en una charola engrasada; barnícelos con el huevo. Con las sobras de la masa haga las orillas de ½ cm de grueso y colóquelos en las orillas de los rectángulos y vuelva a barnizar. Hornee por 20 min. a 180° C. Bata la crema hasta darle una consistencia cremosa y manejable; con una manga pastelera agregue crema a cada charolita de hojaldre y coloque encima las fresas rebanadas, las manzanas y las pasas.
Espolvoree canela molida y azúcar glass.



Foccacia dulce

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 yemas
- 1 huevo ligeramente batido
- 1 taza de agua
- 3 cdas. de fécula de maíz
- 500 grs. de masa de hojaldre
- 100 grs. de almendras tostadas y picadas

Preparación:



Precaliente el horno a 200° C. Caliente la leche condensada con la leche evaporada; cuando empiece a hervir agregue el agua con las yemas y la fécula de maíz previamente disuelta, mueva constantemente hasta que espese e incorpore las almendras; refrigérelo. Aparte, extienda la masa de hojaldre, pásela a una charola; en la mitad de la pasta vacíe la crema anterior, cúbrala con el resto de la masa doblándola. Haga unos cortes y barnícela con el huevo. Horneela durante 20 a 30 min. a 180° C. Deje enfriar y espolvoree azúcar glass.



Rollitos de nuez

(24 personas)



Ingredientes:



- 1 taza de azúcar
- 4 tazas de agua
- 1 limón, el jugo y la cáscara
- 3 cdas. de miel
- 1 kg. de masa de hojaldre
- 300 grs. de mantequilla
- 500 grs. de nuez picada

Preparación:



Mezcle el azúcar y el agua. Agregue el jugo y la cáscara de limón. Añada la miel y disuélvala. Hierva hasta que espese, reserve. Extienda la masa y barnícela con la mantequilla fundida, espolvoree la nuez picada. Enrolle y corte los rollitos, colóquelos en una charola y báñelos con la mantequilla restante. Hornéelos a 160° C durante 30 o 40 min. hasta que se doren. Déjelos enfriar un poco y báñelos con el almíbar, escurriéndole el exceso.



Moñitos de hojaldre

(8 personas)



Ingredientes:



½ kg. de masa hojaldre
1 taza de crema pastelera (ver pág. 198)
Chocolate líquido
1 huevo batido para barnizar



Preparación:

Extienda la masa hojaldre en una mesa enharinada y corte rectángulos, haga un doblez hacia un solo lado para formar moñitos y colóquelos sobre una charola engrasada y enharinada. Barnice los moñitos con huevo batido y hornee a 180° C durante 20 min., cuando tomen un color dorado. Enfríe y retire de la charola. Coloque la crema pastelera en una manga con duya no. 22 y decore los moñitos; en el centro ponga un puntito de chocolate líquido.

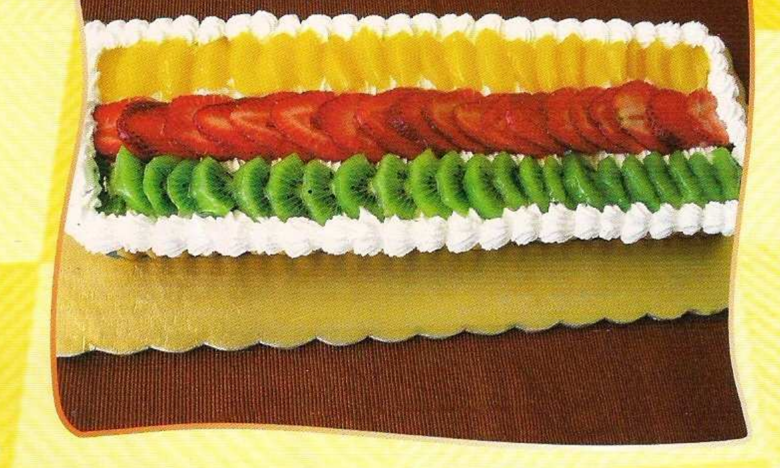


Tarta de fruta

(8 personas)



Ingredientes:



Costra para pay previamente horneada
Molde rectangular para tartaleta
100 grs. de crema pastelera (ver pág. 198)
150 grs. de crema para batir de chocolate
Crema para batir sabor vainilla
Kiwi
Fresas
Piña en almíbar
Brillo



Preparación:

Con la costra para pay, forre un molde para tartaleta rectangular. Rellene el molde con crema pastelera, y cubra la mitad a lo largo con manga y boquilla rizada con crema batida de vainilla, y la otra mitad con crema batida de chocolate. Pele el kiwi, córtelo en triángulos y colóquelos en la base en forma escalonada sobre uno de los extremos; corte las fresas, lávelas y desinféctelas, después colóquelas en el centro en forma escalonada. Por último, corte la piña en triángulos y coloque en forma escalonada sobre el otro extremo. Para decorar la fruta barnícela con el brillo. Decore la orilla con crema batida, con manga y duya rizada.

Tarta de naranja

(12 personas)





Masa brisee azucarada
(ver pág. 201)
Para la crema de naranja:
100 grs. de azúcar
50 grs. de fécula de maíz
3 yemas
250 ml. de leche
250 grs. de crema de leche
Ralladura de limón y de naranja
1 cda. de licor de naranja
Gajos de naranja pelados, cerezas rojas y tiritas de limón en almíbar para decorar





Para la crema de naranja: En una cacerola coloque el azúcar y la fécula de maíz y mezcle. Añada las yemas y bata con el batidor de globo, después vierta la leche, la crema de leche, la ralladura de limón y de naranja. Lleve al fuego y cocine hasta que rompa el hervor. Retire, añada el licor y deje enfriar. Coloque la crema en la costra previamente horneada.

Para el decorado: Coloque los gajos de naranjas en forma de círculo alternando con las cerezas. Por último, en el centro coloque tiritas de limón en almíbar montado en crema batida y coloque una cereza roja para terminar el decorado.

Nota: Haga las tiritas de limón en almíbar con 70 ml. de agua y 100 grs. de azúcar y hierva un poco. Para mejor color, ponga colorante vegetal verde.



Tarta cremosa de plátano y coco

(12 personas)



Ingredientes:


Para la base:
300 grs. de harina
180 grs. de mantequilla fría
1 cda. de azúcar
Agua helada, la necesaria
Un molde para tartaleta de 24 cm
Plátanos rebanados en forma diagonal y coco rallado previamente dorado ligeramente y cereza roja para decorar

Para el relleno:
1 ½ tazas de leche
100 grs. de coco fino seco
100 grs. de azúcar
4 huevos
2 cdas. de ron, de preferencia blanco
2 plátanos rebanados y rociados con jugo de limón

Preparación:


Para la base: Una la harina y el azúcar, agregue la mantequilla en trocitos y corte hasta formar pequeños grumos, incorpore el agua a cucharadas mezclando para unir, forme una bola y refrigere de 15 a 30 min.

Para el relleno: Hierva la leche, separe ahí 4 cdas. para batir los huevos y el azúcar. A la leche restante agregue el coco, la mezcla de los huevos y cocine a fuego lento moviendo constantemente hasta que espese, añada el ron y enfríe.

Cómo armar la tarta: Estire la masa con el rodillo y cubra un molde de 24 cm de diámetro. Pinche el fondo con un tenedor. Cubra la masa con papel aluminio colocando arroz. Hornee 20 min. a 180° C, retire el papel y hornee 15 min. más, o hasta que dore ligeramente. Cuando la base esté fría, llene con la mezcla de coco.
Escurra las rebanadas de plátano, colocándolas en forma decorativa; coloque el coco dorado y en el centro una cereza roja.

Tartaletas de queso con zarzamora

(6 personas)



Ingredientes:



- 250 grs. de queso crema
- 80 grs. de azúcar
- 20 grs. de fécula de maíz
- 10 ml. de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 30 grs. de mantequilla
- 70 ml. de leche
- 30 grs. de crema de leche de vaca
- 100 grs. de zarzamoras
- 100 grs. de azúcar



Preparación:

Cueza las zarzamoras con 100 grs. de azúcar hasta que queden espesas, deje enfriar. Acreme el queso, la mantequilla y 80 grs. de azúcar a punto de pomada. Agregue los huevos uno por uno. Aparte, mezcle la leche, la crema, la fécula de maíz y la vainilla, y agregue a la mezcla anterior hasta incorporar. Vacíe en 6 moldes individuales engrasados con mantequilla y empanizados con pan molido. Agregue la mezcla de zarzamoras en pequeñas porciones. Hornee a 160° C durante 35 min. aproximadamente. Deje enfriar y desmolde. Decore con crema batida y zarzamoras.



Tarta de fresa

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 cajita de gelatina sabor fresa de 170 grs.
- 2 barras de queso crema de 80 grs.
- 2 claras
- 1 taza de fresas frescas rebanadas
- 1 ½ tazas de galletas Marías
- 1 barra de margarina sin sal
- 1 ½ tazas de agua
- 4 cdas. de azúcar



Preparación:

Muela las galletas y mézclelas con la margarina derretida hasta formar una masa. Colóquela en el fondo de un molde de pay y presione con los dedos hasta formarla. Congele durante 10 min. Disuelva la gelatina en 2 ½ tazas de agua hirviendo. En una sartén ponga las fresas rebanadas con el azúcar a fuego lento, sin dejar de mover hasta que se suavicen. Licue la gelatina con el queso y la mitad de las fresas y deje enfriar. Bata las claras a punto de turrón e incorpórelas a la gelatina en forma envolvente. Vacíe esta mezcla sobre la masa de galletas y refrigere hasta que cuaje.
Licue el resto de las fresas con el otro queso, báñelos con la salsa. Decore el pay con fresa natural.



Tarta primavera

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
2 paquetes de galletas Marías molidas
1 ½ barritas de mantequilla

Para el relleno:
½ taza de jugo de naranja natural
1 cdita. de jugo de limón
300 grs. de queso crema
20 grs. de grenetina
1 taza de mangos en almíbar escurridos
½ taza de fruta picada (de su preferencia)
Un molde para pay de 30 cm
5 cdas. de crema batida



Preparación:

Para la costra: Mezcle en un recipiente las galletas Marías y la mantequilla derretida hasta formar una masa y cubra con ésta la base del molde presionando con fuerza; refrigere.

Agregue ¼ de taza de agua fría a la grenetina, caliente a baño María para que se disuelva. Agregue el jugo de naranja a la grenetina y deje enfriar. Bata el queso hasta que esté suave, añada el azúcar y mezcle hasta que se incorporen el jugo y la grenetina. Agregue el jugo de limón, el mango picado y ½ taza de frutas. Agregue 5 cdas. copeteadas de crema batida e incorpore en forma envolvente. Vierta en el molde de pay sobre la costra de galletas y refrigere hasta que cuaje.
Decore con fruta picada, crema batida y cereza roja.



Tarta de cuaresma

(12 personas)





Ingredientes:

Para el relleno:
3 o 4 manzanas
50 grs. de nuez picada
50 grs. de pasas
1 cdita. de canela molida
80 grs. de azúcar
250 grs. de crema de leche
3 huevos
1 cdita. de esencia de vainilla
Azúcar glass (opcional)

Pasta:
1 ½ tazas de harina
1 ¼ barras de mantequilla
½ cdita. de sal
1 huevo



Preparación:

Para la pasta: Acomode en un tazón los tres primeros ingredientes, mezcle hasta que la masa se vea arenosa, agregue el huevo y mezcle hasta que se una. Ponga un plástico en la mesa y en el medio la bola de masa; ponga encima otro plástico, extienda la masa con rodillo hasta la medida del molde (33 cm) y quite el plástico y acomode en el molde.

Para el relleno: Coloque las manzanas previamente peladas y rebanadas delgadas, después esparza la nuez, las pasas, y espolvoree la canela. Coloque la crema en un tazón e incorpore el azúcar, después añada los huevos uno por uno, hasta integrar. Vierta la preparación anterior sobre la tarta y hornee durante 30 a 40 min. aproximadamente.
Retire del horno, enfríe y desmolde.
Si lo desea, por último espolvoree el azucar glass con ayuda del cernidor.



Tarta Elba

(12 personas)



Ingredientes:

Para el relleno:
80 grs. de azúcar
50 grs. de fécula de maíz
3 yemas
100 ml. de almíbar de duraznos
200 ml. de leche
250 grs. de crema de leche de vaca
4 o 5 gotas de esencia de vainilla
150 grs. de duraznos en almíbar en cuadritos
2 cditas. de licor de duraznos

1 lata de duraznos en almíbar, fresas (lavadas y desinfectadas) y brillo para decorar

Base de la tarta:
Masa brisée de coco (ver pág. 202)



Preparación:

Para el relleno: Coloque el azúcar y la fécula de maíz en un tazón y mezcle, luego agregue las yemas una por una con un batidor de globo, después incorpore el almíbar de los duraznos, la leche, la crema de leche y la esencia de vainilla; mezcle y póngala al fuego, deje hervir y retire. Luego añada los trocitos de duraznos y el licor y deje enfriar.
Vierta la mezcla sobre la costra previamente horneada .
Rebane en rodajas el durazno y coloque en el borde de manera escalonada alternando con rebanadas de fresa. Deje una mitad de durazno, colóquelo en el centro en forma de flor y monte una fresa. Con una brocha ponga brillo.





Tarta de elote

(12 personas)



Ingredientes:

10 elotes tiernos
100 grs. de queso fresco
¼ de taza de azúcar
½ barra de mantequilla de 90 grs., derretida
2 huevos batidos
¼ de taza de pan molido
2 cdas. de azúcar glass
Canela en polvo al gusto (opcional)



Preparación:

Desgrane los elotes crudos y lícuelos con el queso, el azúcar, la mantequilla y los huevos (si lo desea, agregue la canela). Engrase un molde redondo de 26 cm de diámetro, espolvoree el pan molido por toda la superficie y vierta la mezcla de elote. Hornee por 30 min. a 180° C, o hasta que cuaje. Desmolde el pan en un platón, espolvoree el azúcar glass pasada por un colador y sirva.



Tartaleta de pera

(12 personas)

Ingredientes:


½ kg. de masa de hojaldre
Crema pastelera sabor pera (ver pág. 198)
(sustituya la leche por almíbar de pera)
1 lata de peras en almíbar
Cerezas rojas
Almendras fileteadas

Preparación:


Extienda la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada, cubra con la masa el molde para tartaleta. Después fórrelo con papel aluminio y coloque bastante arroz encima (cuide que esté completamente cubierto con arroz, ya que la masa tiende a hinchar y se necesita el centro de la tarta para cubrirla con el relleno). Hornee a 180° C durante 20 a 30 min. Enfríe y desmolde. Rellene con la crema pastelera sabor pera y decore con peras en almíbar, cerezas rojas y almendras fileteadas.



Tartaleta de yogur

(12 personas)



Ingredientes:


Para la base:
60 grs. de mantequilla
70 grs. de margarina
100 grs. de azúcar
1 huevo
250 grs. de harina

Para el relleno:
½ lt de yogur de fresa
1 lt de crema batida sabor chocolate
1 sobre de grenetina
(hidratada en ½ taza de agua fría)
Fresas limpias y desinfectadas
(en mitades) y Kiwi (en mitades)
para decorar

Preparación:


Para la base: Acreme la mantequilla junto con la margarina, agregue el azúcar, después la harina y por último el huevo. Refrigere la pasta 15 min., extienda en una superficie enharinada, forre el molde para tartaleta con papel aluminio y coloque arroz encima. Hornee a 180° C. durante 25 a 30 min. aproximadamente, o hasta que tome un color dorado. Enfríe y desmolde.

Para el relleno: Ponga al fuego el yogur en una cacerola y cuando suelte el hervor agregue la grenetina hidratada, mueva hasta que se disuelva y retire del fuego. Enfríe y vacíe sobre la base. Refrigere durante 2 horas o hasta que esté firme. Después cubra con crema batida sabor chocolate y decore con mitades de fresas y kiwi. Ponga con una brocha brillo a las frutas.

Tartaletitas de chocolate

(6 personas)



Ingredientes:



- 125 grs. de mantequilla
- 180 grs. de azúcar
- 1 cda. de vainilla
- 6 huevos separados
- 150 grs. de harina
- 1 cda. de polvo para hornear
- 30 grs. de cocoa
- Crema batida, fresas, kiwi y brillo para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla y el azúcar, después incorpore las yemas una por una, la cocoa y la vainilla. En forma envolvente incorpore la harina previamente cernida con el polvo para hornear, y por último añada las claras batidas a punto de turrón. Vierta la mezcla en moldes individuales de tartaletas pequeñas previamente engrasados y enharinados, y hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Desmolde y enfríe.
Decore con crema batida, fresas y kiwi, y las frutas báñelas con brillo.



Tarta de kiwi

(12 personas)



Ingredientes:



- 1 cajita de gelatina sabor limón, grande
- 1 barra de queso crema de 190 grs.
- 4 kiwis
- 2 tazas de galletas Marías molidas
- 1 barra de margarina sin sal
- 2 tazas de agua
- ¾ de taza de azúcar
- Brillo



Preparación:

Muela las galletas y mézclelas con la margarina derretida hasta formar una pasta.
Colóquela en el fondo de un molde de pay. Congele durante 10 min., disuelva la gelatina en 2 tazas de agua hirviendo, deje enfriar. Licue la gelatina, el queso, dos kiwis y el azúcar. Vacíe esta mezcla sobre la pasta de galletas y refrigere hasta que cuaje. Una vez ya lista, decore la tarta con el resto de los kiwis y barnice con brillo.

Tarta de peras y avellanas

(12 personas)



Ingredientes: 

Para la base:
150 grs. de harina
1 cda. de azúcar
75 grs. de mantequilla fría
25 grs. de avellanas tostadas y molidas (puede sustituir por almendras o nuez)
1 yema
Agua helada, la necesaria
1 molde para tartaleta de 24 cm o 10 para tartaletas individuales

Para el relleno:
2 peras medianas (puede sustituir por manzanas)
80 grs. de azúcar
2 huevos
30 grs. de harina
¾ de taza de leche
50 grs. de avellanas tostadas y picadas
3 cdas. de brandy
Cajeta para decorar

Preparación: 

Para la base: Una la harina, el azúcar y las avellanas (cuele las avellanas picadas en un colador de orificios grandes, el polvo utilícelo para la costra y la picada para el relleno), agregue la mantequilla en trocitos y trabaje con un cortador de pasta hasta formar pequeños grumos, incorpore la yema y el agua necesaria e integre todos los ingredientes hasta formar una bola. Deje reposar de 15 a 30 min. en el refrigerador.

Para el relleno: Pele y corte las peras por la mitad, retire el centro y con el lado plano hacia abajo rebane delgado a lo largo y acomódelos traslapadas sobre la base a partir del centro. Bata el azúcar con los huevos (con el batidor de globo manual) y la leche, agregue la harina y bata hasta que desaparezcan los grumos, añada las avellanas y el brandy. Vierta la mezcla sobre las peras y hornee a 180° C durante 20 a 30 min. hasta que doren ligeramente. Sirva caliente o fría. Decore con cajeta.

Tartaletas de hojaldre

(8 personas)



Ingredientes: 

½ kg. de masa de hojaldre
½ kg. de crema batida
½ kg. de helado de vainilla
Fresas, kiwi, cerezas rojas y verdes para decorar

Preparación:  

Enharine una mesa de trabajo y extienda la masa de hojaldre. Corte rectángulos y forre los moldes de tartaletas pequeñas, cubra con papel aluminio y coloque arroz (para que no se levante la masa) y hornee a 180º C durante 20 a 30 min. aproximadamente. Retire el papel aluminio hasta que el fondo de las tartaletas esté bien cocido, enfríe y reserve. Mezcle la crema batida con el helado de vainilla y coloque el recipiente en el congelador unas horas, hasta que esté firme. Por último, rellene las tartaletas con la mezcla congelada y decore con fresas rebanadas, kiwi y cerezas rojas y verdes.



Tartaletas de crema

(8 personas)



Ingredientes:



Para la base:
125 grs. de mantequilla
60 grs. de azúcar
1 huevo
½ cda. de crema
190 grs. de harina.
Crema batida, fresas, kiwi, galletas de mantequilla y brillo para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue la harina, y por último añada el huevo con la crema. Integre bien todo. Saque del tazón y haga una bolita suave y tersa. Extienda sobre una superficie previamente enharinada. Forre los moldes de tartaletitas, cubra con papel aluminio y coloque encima arroz (para que no se levante la masa) y hornee a 180º C durante 20 a 30 min. aproximadamente o hasta que tomen un color dorado claro. Deje enfriar y desmolde. Rellene con crema batida y decore con galletas de mantequilla, una fresa en forma de flor y kiwi. Bañe con brillo las frutas.

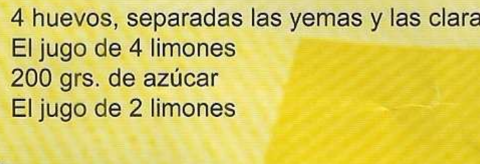


Tarta de limón

(10 personas)



Ingredientes:



Para la base:
1 ½ tazas de galleta triturada
¼ de taza de mantequilla

Para el relleno:
1 lata de leche condensada
4 huevos, separadas las yemas y las claras
El jugo de 4 limones
200 grs. de azúcar
El jugo de 2 limones





Preparación:

Haga la base de la tarta mezclando la galleta y la mantequilla; póngala en un molde de tarta y apártela. Licue la leche condensada, las yemas y el jugo de limón, y vacíe sobre la concha. Bata las claras a punto de turrón, hasta que estén bien firmes, agregue los 200 grs. de azúcar y el jugo del limón, hasta que el betún tenga una consistencia suave pero firme. Úntelo sobre la tarta formando picos con una espátula. Hornee a 180º C por 15 min.



Flan de pera

(10 personas)

Ingredientes:



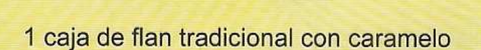
1 paquete de queso crema de 190 grs.
5 huevos
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
½ taza del almíbar de las peras en almíbar
1 lata de peras en almíbar
½ taza de azúcar
Cereza roja

Preparación:



Licue los primeros cinco ingredientes y reserve. Aparte, coloque el azúcar en el fondo de un molde redondo de 22 cm y ponga al fuego hasta que se forme el caramelo, después vacíe lo licuado, tape el molde con papel aluminio y hornee a baño María a 180° C durante 1 hora. 20 min. aproximadamente.
Introduzca un palillo en el centro para checar que esté listo.
Si el palillo sale húmedo o con residuos, hornee un poco más de tiempo.
Enfríe y desmolde. Decore con rebanadas de pera en almíbar y cereza roja.





Flanecitos de nuez

(12 personas)

Ingredientes:



1 caja de flan tradicional con caramelo
1 lt de leche pasteurizada
(para preparar el flan)
1 taza de nuez
1 queso crema de 190 grs.

Preparación:



Prepare el flan según instrucciones. Deje enfriar un poco, licue perfectamente con el queso y la nuez, vacíe en las flaneras sobre el caramelo. Refrigere hasta que cuaje.



Flan Gina en salsa de queso

(10 personas)



Ingredientes:



1 caja de flan tradicional de 112 grs. (con caramelo)
1 lt de leche (para preparar el flan)

Para la salsa:
1 queso crema de 190 grs.
1 taza de rompope
½ kg. de ciruelas pasas picadas
Molde en forma de rosca



Preparación:

Prepare el flan según instrucciones. Se humedece el molde colocando el caramelo en el fondo. Añada las ciruelas picadas. Vierta el flan en el molde cuidadosamente. Refrigere hasta que cuaje.
Preparación de la salsa: Licue el queso con el rompope y refrigere por 2 horas.
En un platón desmolde el flan y báñelo con la salsa de queso.



Flan con miel y nueces

(4 personas)



Ingredientes:



4 cdas. de miel de abeja
4 cditas. de nuez picada
1 paquete de flan 60 grs.
2 tazas de leche



Preparación:

En un molde individual para flan vierta 1 cda. de miel y 1 cdita. de nuez picada.
En un recipiente hondo disuelva el flan en 2 tazas de leche, cocine a fuego medio moviendo constantemente hasta que la mezcla suelte totalmente el hervor.
Vierta la mezcla caliente en el molde preparado con la miel y la nuez, y deje enfriar hasta que cuaje.
Desmolde y sirva.

Flan de plátano

(10 personas)



Ingredientes: 

1 taza de azúcar
¼ de barrita de mantequilla
3 cdas. de azúcar
3 plátanos tabasco
8 huevos
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
2 cdas. de vainilla

Preparación: 

Ponga al fuego un molde de 2 lt, agregue la taza de azúcar sin mover hasta que empiece a deshacerse, ladee ligeramente para que el caramelo se distribuya, (debe quedar de color dorado claro); retire del fuego y mueva el molde para que se cubran las paredes. Deje enfriar. En una sartén, al fuego, coloque la mantequilla con las 3 cdas. de azúcar, mezcle para que no se queme, añada los plátanos sin cáscara, partidos por la mitad, y mezcle hasta que se cuezan. Licue los huevos, las leches, la vainilla y los plátanos cocidos. Vierta en el molde y hornee en baño María a 180° C por 1 hora o hasta que esté cocido. Deje enfriar. Caliente la base del molde en la estufa, verifique que las paredes no estén pegadas o despéguelas con un cuchillo, desmolde y decore al gusto.



Flan de mango

(10 personas)





1 lata de leche condensada
250 grs. de queso crema
5 huevos
4 rebanadas de mango grandes
1 lata de leche evaporada
½ taza de azúcar estándar
1 lata de mangos en almíbar y cereza roja para decorar

Preparación: 

Licue los cinco primeros ingredientes y reserve. En el fondo de una sartén ponga al fuego el azúcar para hacer el caramelo; después, cuando tenga color ámbar o dorado claro, vierta la mezcla licuada y tape. Coloque en una olla con agua para cocinarlo a baño María durante 2 horas aproximadamente, o hasta que esté firme. Deje enfriar y desmolde sobre un platón. Decore con tiras de mango y una cereza roja en el centro.



Flan de leche

(12 personas)



Ingredientes:



1 media crema
2 lt de leche
360 grs. de azúcar
1 raja de canela
1 pizca de bicarbonato de sodio
3 yemas
3 cdas. de fécula de maíz
3 cdas. de grenetina
1 cda. de esencia de vainilla
15 gotas de colorante vegetal amarillo
Miel de maple al gusto



Preparación:

Ponga a hervir los ingredientes. En 1 taza de leche, hidrate la grenetina y agréguela a la demás leche para que no se haga bola. Agregue la vainilla y las gotas de colorante vegetal amarillo. Después, vierta miel de maple en el fondo de un molde mediano y agregue la preparación de leche. Deje que se enfríe y meta en el refrigerador.



Flan de vainilla

(12 personas)



Ingredientes:



12 huevos
2 latas de leche condensada
2 latas de leche natural
2 cditas. de esencia de vainilla
1 taza de azúcar, para hacer un caramelo



Preparación:

Bata los huevos y añádales la leche condensada y la leche natural. Agregue la vainilla y siga batiendo. Ponga el azúcar en el fondo del molde y haga un caramelo; vierta encima la mezcla batida. Hornee a baño María, a 190º C, durante 1 hora. Cuando esté hecho el flan, saque el molde del horno, déjelo enfriar y voltéelo sobre el platón en el que lo vaya a servir.

Mousses y Roscas...

Cómo no quieres que te quiera
si pasas todo el tiempo
mezclando ricos sabores
desde el amanecer hasta la bella noche
horneando para tus amores.



Mousse de chocolate

(6 personas)



Ingredientes:



- 7 barritas de chocolate
- 2 huevos
- 1 cda. de azúcar
- 1 cda. de grenetina
- 1 lata de leche evaporada
- 3 cdas. de agua
- 1 cda. de esencia de vainilla
- Crema batida y chocolate rallado para decorar



Preparación:

Derrita a baño María las 7 barritas de chocolate, agregue el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla, la grenetina hidratada en las 3 cdas. de agua y bata unos minutos. Hierva la leche evaporada e incorpore poco a poco el chocolate. Ponga en recipientes individuales y refrigere. Decore con la crema batida y el chocolate rallado.



Mousse de elote

(8 personas)



Ingredientes:



- 2 latas de elotes desgranados
- 1 ½ tazas de crema batida
- 1 ½ cdas. de grenetina hidratada en ¾ de taza de agua
- 3 claras
- ¼ de taza de azúcar
- Papel encerado y mantequilla



Preparación:

Muela una lata y media de los granos de elote con la menor cantidad de líquido y reserve el resto. Páselo por un colador para retirar los hollejos. Revuelva la pulpa de elotes con la crema batida y añada la mitad de los granos de elotes que reservó. Forre el molde con papel encerado y engrase ligeramente con mantequilla. Bata las claras a punto de turrón y poco a poco agregue el azúcar hasta que queden brillantes. Mezcle las claras con la preparación de elotes, agregue la grenetina diluida a baño María y vacíe en el molde para que cuaje. Desmolde y decore con granos de elote al gusto.

Mousse de camote

(8 personas)

Ingredientes: 



2 tazas de puré de camote amarillo cocido en almíbar, sin cáscara
1 taza de azúcar
½ taza de crema batida
1 cda. sopera de grenetina hidratada en 4 cdas. de agua
Mantequilla
3 claras
⅓ de lata de leche condensada
Zanahorias peladas y ralladas para decorar





Mezcle en la licuadora durante 9 seg. el puré de camote con la crema batida y la leche condensada. Ponga en baño María la grenetina previamente hidratada y mientras tanto, prepare el molde engrasándolo con mantequilla. Bata las claras a punto de turrón, agregue poco a poco el azúcar en forma de lluvia, hasta que brille. Agregue a las claras la grenetina diluida en forma envolvente, e incorpore el puré de igual manera.
Vierta en un aro para mousse y refrigere durante 2 horas o hasta que cuaje.
Desmolde y decore con la zanahoria rallada.



Mousse de tequila

(7 personas)







1 lata de chongos zamoranos
2 caballitos de tequila
3 claras
1 ½ tazas de crema batida
¼ de taza de azúcar
1 ½ cdas. de grenetina hidratada
7 moldes individuales
Brillo al gusto
Rajitas de canela para decorar

Preparación: 

Muela en la licuadora los chongos con los dos caballitos de tequila. Mezcle los chongos con la crema batida en forma envolvente y reserve. Hidrate la grenetina y diluya a baño María. Bata las claras a punto de turrón. Añada el azúcar y siga batiendo hasta que el merengue esté brilloso. Agregue la grenetina mezclando suavemente. Una las dos mezclas con movimientos envolventes y vacíe en los moldes. Refrigere por 1 hora o hasta que cuaje.
Desmolde en platos individuales y decore cada uno con brillo y una rajita de canela.



Mousse de kiwi

(6 personas)


Ingredientes:



- 4 kiwis
- ½ taza de azúcar glass
- 1 ⅔ de tazas de yogur natural
- 3 cdas. de agua


Preparación:

Pele y rebane los kiwis; póngalos en una olla con el agua y cocine a fuego lento hasta que estén muy suaves; reserve unos pocos para decorar. Añada el azúcar glass y mueva constantemente hasta que forme un puré; retire del fuego. Vierta el yogur y bata hasta que esponje, y distribuya esta mezcla en moldes individuales.
Refrigere 2 horas antes de servir. Decore con rodajas de kiwi.



Mousse de plátano y almendras

(6 personas)


Ingredientes:



- 1 taza de crema para batir
- ¾ de taza de azúcar
- ½ cdita. de esencia de vainilla
- 2 plátanos tabasco o 4 dominicos (puré)
- 2 claras
- 15 grs. de grenetina
- ½ taza de agua
- ¾ de barrita de mantequilla derretida
- ¼ de cdita. de esencia de almendra
- Almendras fileteadas para decorar


Preparación:

Bata la crema con la mitad del azúcar y la esencia de almendra; cuando suba y esté firme reserve en el refrigerador. Hidrate la grenetina con el agua y póngala a baño María para que se disuelva. Bata las claras a punto de turrón y añada el resto del azúcar y la vainilla hasta que forme picos firmes. Agregue el puré de plátano, la mantequilla y mezcle en forma envolvente hasta que se integre, añada la grenetina disuelta y la crema reservada en el refrigerador.
Vierta en un molde, y refrigere hasta cuajar. Desmolde y decore con almendras.

Mousse de jamaica

(8 personas)



Ingredientes:



¾ de lata de leche condensada
2 cdas. de grenetina
8 cdas. de agua
600 ml. de crema para batir
½ taza de concentrado de jamaica
en 1 taza de agua

Preparación:



Hidrate la grenetina en las 8 cdas. de agua y disuelva a baño María. Bata la crema hasta que tome consistencia suave, agregue el concentrado de jamaica, la grenetina disuelta y la leche condensada. Vierta en un molde engrasado y refrigere por 2 horas. o hasta que cuaje. Desmolde y decore con tercios de limón y hojas de jamaica.



Mousse de mango

(8 personas)





Ingredientes:



1 lata de mango en almíbar
½ taza de leche
¼ de taza de azúcar
¾ de taza de crema
1 cdita. de ralladura de naranja
½ limón, sólo la ralladura
3 cdas. de jugo de naranja
30 grs. de grenetina
Cerezas verdes para decorar

Preparación:



Muela los mangos sin el almíbar en la licuadora y cuélelos para eliminar las fibrillas. Mezcle el azúcar con el jugo de naranja y las ralladuras. Bata la crema y la leche hasta que tenga consistencia esponjosa y añada el mango en forma envolvente. Ponga a fuego directo muy lento para disolver la grenetina previamente hidratada, agregue un poco de la crema con mango y mezcle, después integre la grenetina al resto de la crema, vierta en un molde y refrigere. Decore con tiritas de mango y cerezas verdes.

Mousse de tamarindo

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 ½ tazas de crema para batir
- 1 ¼ tazas de azúcar
- 1 ½ cditas. de esencia de vainilla
- 4 claras
- 30 grs. de grenetina
- ½ taza de agua
- ¾ de taza de concentrado de tamarindo hervido
- ¾ de taza de jugo de naranja
- ½ taza de jarabe para agua de tamarindo hervido



Preparación:

Bata la crema con la mitad del azúcar cuando suba y esté firme, reserve en el refrigerador. Hidrate la grenetina con el agua y póngala a baño María para que se disuelva. Bata las claras a punto de turrón y añada el resto del azúcar y la vainilla hasta que forme picos. Separe la mitad de la crema batida y mézcle en forma envolvente con el jugo de naranja hasta que se integre, y reserve. Mezcle el resto de la crema batida en forma envolvente con las claras batidas, la grenetina y el concentrado de tamarindo. Una las dos mezclas y vierta en un molde redondo, alise con una espátula y refrigere hasta que cuaje. Desmolde, cubra con el jarabe de tamarindo y decore con gajos de naranja.



Suflé de café y queso

(12 personas)



Ingredientes:



- 1 queso crema de 190 grs.
- 2 cditas. de café disuelto en 2 cdas. de agua caliente
- ¼ de lt. de crema batida
- 1 taza de azúcar
- 2 claras
- ½ cdita. de esencia de vainilla
- 10 grs. de grenetina
- Mantequilla
- Granos de café para decorar



Preparación:

Bata muy bien el queso con el café hasta obtener una crema muy fina. Integre con la crema batida en forma envolvente. Bata las claras a punto de turrón y añada el azúcar y la vainilla; siga batiendo hasta que estén brillantes. Integre la grenetina previamente hidratada en ½ taza de agua fría y disuelta en baño María. Junte las dos preparaciones en forma envolvente y vierta en un molde previamente engrasado con mantequilla. Refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore con granos de café.

Trenza navideña o rosca de reyes

(10 personas)



Ingredientes:



15 grs. de levadura
½ taza de agua
600 grs. de harina
100 grs. de mantequilla
y 50 grs. más
2 huevos enteros
4 yemas
1 lata de leche condensada
1 cdita. de sal fina
½ taza de fruta cristalizada
½ taza de pasas
½ taza de nuez picada
1 huevo para barnizar
Azúcar y canela para espolvorear (opcional)
Miel de colmena o mermelada de chabacano para barnizar

Preparación:

Disuelva la levadura en el agua, agregue 2 cdas. de harina y deje reposar a que doble su volumen. Forme una fuente en la mesa con la harina, agregue 100 grs. de mantequilla, huevos, yemas, leche y sal. Agregue la preparación de la levadura para formar una pasta suave y manejable, agregando harina si quedara floja o leche si fuera necesaria. Ponga la masa en un molde engrasado, y engrase un poco la masa por encima, dando vuelta a la masa, y deje reposar en un lugar tibio sin corrientes de aire a que doble su volumen. Amase y saque las burbujas de aire, extienda con el rodillo formando una tira rectangular, unte con los 50 grs. de mantequilla, espolvoree con azúcar, canela, fruta, pasas y nuez. Corte en tres partes enrollando cada una de ellas, trence, barnice con huevo batido, espolvoree con azúcar y deje reposar a que doble su volumen (de 20 a 30 min.) Hornee en una charola engrasada a 180° C durante 30 a 40 min. aproximadamente hasta que dore. Si lo desea, barnice con miel o mermelada y espolvoree almendra.

Rosca de reyes: Mismo procedimiento pero sin cortar en tres el rectángulo. Se enrolla lo más apretado posible, se introducen muñequitos y se decora con ate de colores, ciruelas, pasas, dátiles, cerezas o al gusto.

Suflé de durazno

(8 personas)





1 lata de duraznos en almíbar escurridos
1 ½ tazas de crema batida
3 claras
1 ½ cdas. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
¼ de taza de azúcar
Colorante vegetal comestible, el necesario
Durazno para decorar





Muela en la licuadora los duraznos con la menor cantidad posible de almíbar. Coloque en un tazón la pulpa de los duraznos y mezcle con la crema batida. Si le hace falta color a la preparación, agregue un poco de colorante. Ponga a fundir a baño María la grenetina hidratada. Prepare sus moldes forrando las bases con papel aluminio. En otro tazón, bata las claras a punto de turrón y poco a poco agregue el azúcar. Revuelva hasta que las claras brillen e incorpore la grenetina diluida. Vierta en forma envolvente la mezcla de los duraznos con el merengue y vacíe en los moldes. Refrigere por 2 horas, o hasta que esté perfectamente cuajado el suflé. Desmolde y decore con rebanadas de durazno.

Suflé de amaranto

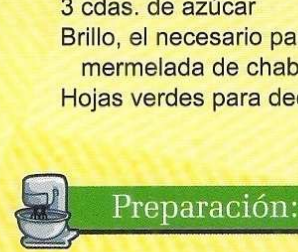
(8 personas)



Ingredientes:

- 1 taza de amaranto
- 1 ½ tazas de crema batida
- 3 claras
- 1 ½ cdas. de grenetina hidratada en ¾ de taza de agua
- 3 cdas. de azúcar
- Brillo, el necesario para cubrirlos, o mermelada de chabacano colada
- Hojas verdes para decorar





Preparación:

Ponga el amaranto en un tazón y mezcle con la crema batida. Ponga la grenetina a baño María. Forre la base del molde con papel aluminio. Bata las claras a punto de turrón, agregue poco a poco el azúcar y continúe batiendo hasta que estén brillosas. Añada la grenetina diluida y revuelva hasta que se integre perfectamente. Mezcle las claras con la crema y el amaranto, en forma envolvente. Vacíe inmediatamente en el molde y deje refrigerar durante 2 horas, o hasta que la mezcla esté bien cuajada. Con la ayuda de un cuchillo mojado, ligeramente calentado, despegue las orillas de los moldes, cubra el suflé con amaranto, el brillo y las hojas, y refrigere por 3 min.



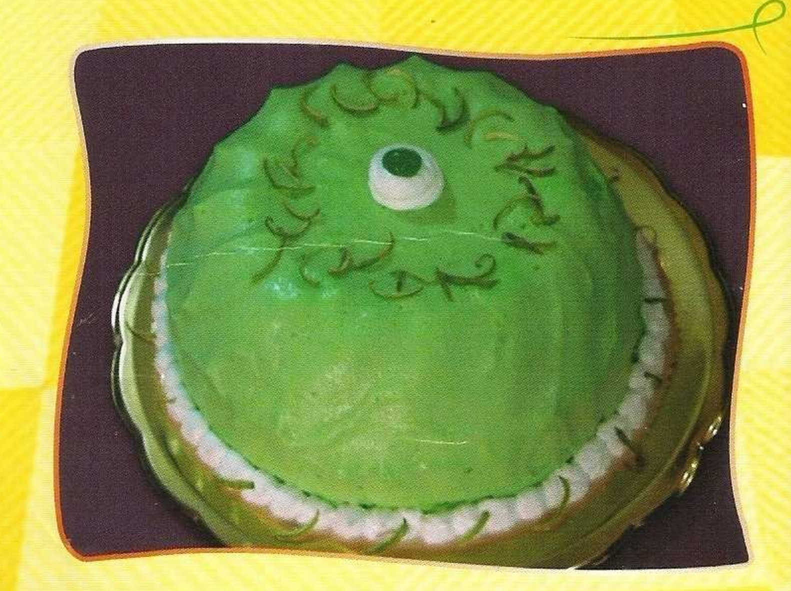
Mousse de limón

(12 personas)



Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada (cristalizada en el congelador)
- 2 paquetes de gelatina sabor limón (uno chico y otro grande)
- 1 taza de azúcar
- 6 o 7 limones (jugo)
- ½ lt de agua
- Crema batida, tiras de limón y cerezas verdes para decorar





Preparación:

Hierva el agua y el azúcar, disuelva las gelatinas, enfríe sin que llegue a cuajar. En la batidora, bata la leche con el jugo de limón a que doble su volumen, agregue las gelatinas en forma envolvente y refrigere hasta que esté firme. Desmolde y decore con crema batida, tiras de limón y cerezas verdes.

Mousse de guayaba

(12 a 14 personas)



Ingredientes: 

1 ½ tazas de pulpa de guayaba, molida y colada
1 ½ tazas de crema batida
1 ½ cdas. de grenetina, hidratada en ¾ de taza de agua
3 claras
¼ de taza de azúcar
1 aro para mousse o molde desmontable mediano
Mantequilla, la necesaria
Colorante vegetal rosa
1 guayaba grande y hojas verdes para decorar





Mezcle la pulpa de guayaba con la crema batida. Ponga a baño María la grenetina previamente hidratada. Prepare su aro o molde desmontable forrando su base con papel aluminio y engrase las paredes con un poco de mantequilla. Reserve. Bata las claras a punto de turrón y poco a poco agregue el azúcar; revuelva hasta que brillen. Agregue a las claras la grenetina y mezcle en forma envolvente; añada la pulpa de igual forma y unas gotas de colorante rosa, mezcle bien, vacíe en el molde. Refrigere por 2 horas o hasta que cuaje. Desmolde y decore con rebanadas de guayaba y hojas verdes.



Mousse de ciruela pasa

(12 personas)





2 tazas de yogur natural
2 tazas de ciruelas pasas sin hueso
1 taza de agua
⅓ de taza de azúcar
20 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua

Para la salsa de ciruela pasa:
250 grs. de ciruela pasa
1 taza de agua
2 naranjas, sólo el jugo

Preparación: 

Congele el yogur por 30 min. Después bátalo hasta que esponje. Licue perfectamente las ciruelas con el agua y el azúcar. Caliente la grenetina hidratada a baño María para disolverla e incorpórela poco a poco a la mezcla anterior. Después integre el yogur sin dejar de batir; debe obtener una mezcla homogénea. Vacíe la preparación en un molde engrasado ligeramente con aceite vegetal y refrigere hasta que cuaje. Sírvalo con la salsa de ciruela pasa.
Para la salsa: Licue perfectamente todos los ingredientes. Caliéntela ligeramente si la desea más espesa. Desmolde y decore con cereza roja y hojas de nochebuena.

Suflé de higo

(10 a 12 personas)



Ingredientes:



- 1 ½ kg. de higos cristalizados
- 1 ½ tazas de crema batida
- 2 cdas. de grenetina, hidratada en ¾ de taza de agua
- 3 claras
- ¼ de taza de azúcar blanca
- Galletas de barquillo para decorar



Preparación:

Revuelva la pulpa de los higos con la crema batida. Ponga a baño María la grenetina previamente hidratada. Prepare su molde engrasándolo con mantequilla. Bata las claras a punto de turrón y poco a poco agregue el azúcar hasta que brillen. Agregue a las claras la grenetina diluida en forma envolvente y en seguida mezcle la pulpa con la crema batida de igual manera. Vacíe en el molde y refrigere por 2 horas o hasta que cuaje. Desmolde y decore con las galletas.



Mousse de frutas rojas

(10 personas)



Ingredientes:



- 1 lt de yogur de frutas rojas
- 30 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría
- 1 paquete de galletas de avena y salvado
- Mitades de fresas y cereza roja para decorar



Preparación:

Caliente el yogur y agregue la grenetina hasta que se disuelva. Vacíe en un molde cuadrado y refrigere. Desmolde y decore alrededor con mitades de galletas de avena y salvado.
En medio decore con mitades de fresas, y en el centro con una cereza roja.

Rosca de claras con nuez

(10 personas)

Ingredientes:



- 12 claras
- 1 ½ tazas de azúcar glass
- 1 taza de harina
- 1 ½ cditas. de cremor tártaro
- 1 cdita. de esencia vainilla
- ¾ de taza de nueces picadas

Preparación:



Cierna por separado la harina, el azúcar glass y el cremor tártaro. Aparte, en un tazón bata las 12 claras junto con el cremor a punto de turrón y agregue la vainilla, poco a poco, y con velocidad baja. Agregue la harina, las nueces y el azúcar glass en forma envolvente. Vacíe en un molde de rosca engrasado y enharinado, y hornee a 180° C por 30 o 40 min.



Rosca de avena

(10 personas)



Ingredientes:



- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de avena
- 1 taza de harina preparada para hot cakes
- 2 barritas de mantequilla, derretidas

Preparación:



Licue los huevos y el azúcar, después agregue poco a poco la avena, la harina preparada y la mantequilla, incorpore a la licuadora con la ayuda de una cuchara. Vacíe a un molde de rosca previamente engrasado y enharinado. Hornee a 160° C durante 25 a 30 min. Decore con hojuelas de avena.



Rosca de mandarina

(12 personas)



Ingredientes:



- 400 grs. de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 8 claras
- 8 yemas
- 3 cdas. de esencia de vainilla
- 500 grs. de harina
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 1 taza de jugo de mandarina
- ¾ de taza de pasas
- ½ taza de nueces en trozos
- 1 molde de rosca engrasado y enharinado
- Gajos de mandarina, cereza roja y hojas de nochebuena para decorar



Preparación:

Bata la mantequilla y la leche hasta acremar, integre las yemas una por una junto con la vainilla. Agregue la harina, el polvo para hornear, las pasas y las nueces en forma envolvente. Vierta el jugo e incorpore las claras batidas a punto de turrón. Vacíe en el molde y hornee a 180° C por 30 min. o hasta que esté firme y tome color. Deje enfriar y desmolde. Decore con gajos de mandarina, cereza roja y hojas de nochebuena.



Fruit cake

(15 personas)



Ingredientes:



- 300 grs. de mantequilla
- 200 grs. de azúcar
- 4 huevos
- 2 naranjas (ralladura)
- 10 cdas. de jugo de naranja
- 2 cdas. de esencia de vainilla
- 500 grs. de harina
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 100 grs. de nuez picada gruesa
- 1 taza de licor de naranja para macerar las frutas antes de hornear y para humectar el pan
- Mermelada de chabacano
- 3 tazas de fruta cristalizada para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla, el azúcar y después los huevos uno a uno, la ralladura de naranja, el jugo de naranja y la vainilla; ya sin batir agregue la fruta cristalizada y macerada previamente con el licor de naranja, la harina y el polvo para hornear previamente cernidos y por último agregue la nuez. Hornee en dos moldes de panqué o de rosca engrasados y enharinados a 180° C por 30 a 40 min. aproximadamente.

Para el adorno: Barnice ligeramente con mermelada de chabacano y decore con fruta cristalizada.





Rosca mosaico

(15 personas)



Ingredientes:



400 grs. de mantequilla
10 yemas
1 lata de leche condensada
1 cda. de esencia de vainilla
3 ¼ tazas de harina
1 cucharada de polvo para hornear
10 claras
3 cdas. de cocoa

Preparación:



Acreme la mantequilla, incorpore las yemas una por una, después la leche condensada y la vainilla, añada la harina junto con el polvo para hornear previamente cernidos y por último incorpore las claras batidas a punto de turrón. Divida el batido, y a una parte incorpore la cocoa. Engrase, enharine el molde y vierta una porción de la mezcla de chocolate, enseguida una porción de vainilla, repita hasta terminar. Hornee a 180° C durante 20 a 25 min. aproximadamente.



Rosca de durazno

(8 personas)





1 lata de leche condensada
300 grs. de mantequilla
5 yemas
300 grs. de harina
100 grs. de fécula de maíz
50 grs. de nuez
1 lata de duraznos en almíbar
5 claras
1 cda. de polvo para hornear

Preparación:



Precaliente el horno a 200° C. Acreme la mantequilla y la leche hasta blanquear. Agregue las yemas poco a poco e integre. Añada la harina, la fécula de maíz, el polvo para hornear, la nuez y 6 mitades de durazno en trozos de manera envolvente. Bata las claras a punto de turrón e intégrelas a la mezcla, vierte en el molde. Hornee durante 30 min. o hasta que el centro del pastel esté firme, a 180° C. Deje enfriar y desmolde. Decore con cerezas.



Rosca de nata

(10 personas)



Ingredientes:



- 2 tazas de natas
- 2 tazas de azúcar
- 6 huevos, separadas las yemas y las claras
- 1 taza de leche
- 4 tazas de harina
- 2 cdas. de polvo para hornear



Preparación:

Acreme las natas, después agregue el azúcar y las yemas una por una, añada la harina con el polvo para hornear previamente cernidos alternando con la leche, y por último incorpore las claras batidas a punto de turrón. Vacíe en un molde de rosca previamente engrasado y enharinado, y hornee a 180° C durante 25 min. aproximadamente.

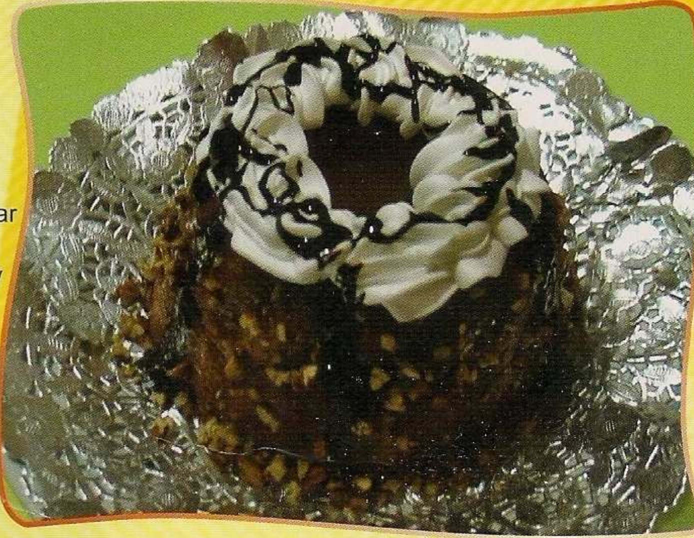


Rosca de queso y mantequilla

(8 personas)



Ingredientes:



- 250 grs. de mantequilla
- ¼ de taza de azúcar mascabado
- 6 yemas
- 6 claras batidas a punto de turrón
- 1 lata de leche condensada
- 1 queso crema de 190 grs.
- 2 tazas de harina
- ½ taza de fécula de maíz
- 1 cda. de polvo para hornear
- Almendras o nueces fileteadas, crema batida y chocolate líquido para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla y el queso crema, después agregue el azúcar mascabado hasta que esponje, incorpore las yemas una por una, y la leche condensada; después agregue la harina junto con la fécula y el polvo para hornear previamente cernidos y las claras batidas a punto de turrón. Vacíe el batido en moldes miniatura de rosca previamente engrasados y enharinados. Hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Decore con almendras o nueces fileteadas y crema batida y decore con chocolate líquido.



Rosca de nuez navideña

(15 personas)





2 tazas de harina para hot cakes tradicional
1 ½ tazas de leche
2 huevos
2 cdas. de mantequilla derretida
1 taza de nuez molida
1 molde de rosca de 22 cm de diámetro, engrasado y enharinado
10 nueces en mitades y 20 grs. de cobertura de chocolate, fundida para decorar

Preparación:



Licue perfectamente los primeros cinco ingredientes. Vierta en el molde y hornee a 180° C por 25 min. o hasta que esté firme, desmolde y deje enfriar. Decore con las mitades de nuez, y con la cobertura de chocolate realice algunas líneas; coloque en el centro una flor de nochebuena.



Rosca de chocolate

(6 personas)





100 grs. de chocolate semiamargo rallado
½ taza de leche
2 claras y 1 yema
2 tazas de harina
1 taza de azúcar mascabado
1 cdita. de bicarbonato de sodio
1 cdita. de sal
1 cdita. de esencia de vainilla
¾ de taza de cajeta
1 cdita. de polvo para hornear

Preparación:



Caliente la leche sin permitir que hierva, retire del fuego, añada el chocolate y mueva hasta que esté completamente disuelto. Bata las claras y cuando esponjen, agregue la yema, la harina, el azúcar, el bicarbonato, la sal, la vainilla y el polvo para hornear, poco a poco y batiendo después de cada adición. Cuando todo esté bien integrado, añada la leche con chocolate en forma envolvente. Engrase un molde de rosca, vacíe la mezcla y hornee 30 min. a 180° C. Deje enfriar. Parta la rosca por la mitad, unte la cajeta en la base y únala con la otra mitad.



Rosca de nuez y cajeta

(12 personas)


Ingredientes:

3 barritas de mantequilla
3 tazas de harina
1 taza de azúcar
5 huevos, las yemas y las claras separadas
1 cda. de esencia de nuez
½ taza de leche
½ taza de cajeta líquida
3 cdas. de polvo para hornear
½ taza de nuez picada




Preparación:

Cierna la harina y el polvo para hornear, reserve. Una la leche, la cajeta y la esencia de nuez, reserve. Aparte, acreme la mantequilla, agregue el azúcar, las yemas una por una, continúe con la harina y el polvo para hornear alternando con los líquidos, por último incorpore en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón y la nuez picada. Vacíe en un molde de rosca previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 25 min. aproximadamente.
Decore con cajeta y nuez.



Rosca de nuez con manzana

(6 personas)


Ingredientes:

2 manzanas peladas y cortadas en cubos
½ taza de nuez picada
1 taza de harina
1 cdita. de polvo para hornear
½ cdita. de canela molida
4 huevos
1 taza de azúcar
¾ de barrita de mantequilla
½ cdita. de esencia de vainilla
Brillo opcional




Preparación:

Cierna la harina con el polvo para hornear y la canela. Bata los huevos con el azúcar hasta que esponje. Derrita la mantequilla, deje enfriar y añada la vainilla. Agregue la mezcla de harina a los huevos, poco a poco y en forma envolvente, hasta que estén integrados. Agregue la mantequilla poco a poco y al final, añada la manzana y la nuez, revolviendo. Vacíe en un molde engrasado y enharinado, y hornee de 20 a 30 min. a 180° C o hasta que salga el palillo limpio.
Deje enfriar y desmolde. Aplique brillo.

Panes...

La vida está hecha de bellos momentos,
lo importante es recordarlos
con las personas que más queremos
compartiendo
un delicioso pan recién hecho.





Pan tres leches

(6 a 8 personas)

Ingredientes:



1 paquete de pan tostado
1 lata de leche condensada
1 leche evaporada
1 lt de leche pasteurizada
250 grs. de nuez picada
1 cdita. de esencia de vainilla
1 copita de ron o brandy
300 grs. de queso crema
Cerezas para decorar



Preparación:

Licue las leches, la vainilla, el queso y el ron. En un refractario coloque una capa de pan y báñelo con lo licuado y la nuez, continúe hasta terminar con los ingredientes. La última capa se termina con nuez. Refrigere de 2 a 3 horas y decore con cerezas.





Churros

(8 personas)

Ingredientes:



250 grs. de harina
½ lt de agua
1 cda. de aceite
Ralladura de medio limón
1 raja de canela
½ cdita. de sal
Azúcar para espolvorear



Preparación:

Caliente en un cazo el agua junto con la sal, la ralladura de limón, la cucharada de aceite y la canela. Cuando empiece a hervir, añada la harina y trabaje con una espátula de madera hasta que obtenga una pasta fina y bien despegada del cazo; deje enfriar. Ponga la pasta en una churrera o manga pastelera con boquilla rizada, deje caer la masa en forma de círculo en el aceite caliente; después corte los churros a la medida deseada y por último espolvoree con azúcar y canela.

Muffins de salvado

(6 a 8 piezas)



Ingredientes: 

½ taza de salvado
1 huevo
1 ½ cdas. de aceite para freír
3 cdas. de azúcar mascabado
½ taza de pasitas
¼ de lt de leche
1 cdita. de vinagre blanco
½ taza de harina
¼ de cdita. de bicarbonato de sodio
¼ de cdita. de polvo para hornear
1 pizca de sal

Preparación: 

Mezcle la leche y el vinagre; deje reposar 5 min. Precaliente el horno 10 min. a 200° C. En un tazón y con una espátula, mezcle el huevo con el aceite, el azúcar y las pasitas. Cierna la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Añada el salvado, la harina y la leche con vinagre a la mezcla de huevo; mueva hasta que todo quede húmedo. Engrase un molde para bollos y vacíe la preparación hasta llenar la tercera parte de su capacidad. Hornee de 10 a 15 min. a la misma temperatura. Deje enfriar poco a poco y desmolde con cuidado.



Bizcocho genovés

(6 personas)





4 huevos
½ taza de azúcar
2 cdas. de cocoa
¾ de taza de azúcar glass
1 cdita. de mantequilla derretida
½ taza de harina
½ taza de mermelada de frambuesa
½ cdita. de polvo para hornear

Preparación: 

Cierna juntos la harina y el polvo para hornear; reserve. En un tazón bata los huevos con el azúcar y cuando esponje, incorpore la harina y la cocoa en forma envolvente. De la misma manera, añada la mantequilla y vierta la mezcla en un molde redondo de 20 cm engrasado y con el fondo forrado de papel engrasado. Hornee en horno precalentado a 180° C por 20 min. o hasta que esté firme. Deje enfriar y desmolde sobre el platón.
Corte el bizcocho por la mitad, a lo ancho, unte mermelada sobre la superficie de la base, coloque la parte superior en su lugar y espolvoree el azúcar glass.



Pan de elote con nieve

(4 personas)



Ingredientes:



- 1 lata de leche condensada
- 5 elotes tiernos, desgranados (reserve para la decoración)
- 4 huevos
- 6 cdas. de harina preparada para hot cakes
- 1 taza de aceite
- 3 cdas. de azúcar
- ¼ de cdita. de sal
- ½ lt de nieve de vainilla



Preparación:

Licue todo y vacíe en un molde previamente engrasado. Hornee a 200° C aproximadamente 50 min. Sirva con nieve de vainilla al gusto y granos de elote.



Niño envuelto de chocolate

(8 personas)



Ingredientes:



- 5 claras
- 125 grs. de azúcar refinada
- 5 yemas de huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 125 grs. de harina
- ¼ de taza de leche
- 2 cdas. de cocoa
- 150 grs. de mantequilla derretida fría (opcional)

Relleno:

- 1 taza de mermelada de fresa

Para la cubierta:

- Crema batida de chocolate y vainilla
- Nuez picada
- Cerezas rojas



Preparación:

Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco sin dejar de batir, incorpore las yemas y la vainilla. Pase la harina y la cocoa por el cernidor y una con lo anterior en forma envolvente alternando con la leche; hornee en una charola engrasada, empapelada y enharinada a 180° C por 20 a 30 min. aproximadamente. Desmolde sobre el papel encerado, retire el papel del horneado, vuelva el pastel a la posición original y rellénelo con mermelada de fresa para luego enrollarlo ayudándose con el papel. Déjelo reposar hasta que se enfríe.

Forre el niño envuelto con crema batida de chocolate, cubra con nuez picada y monte las cerezas rojas en rosetones de crema batida de vainilla.





Budín de frutas con crema de coco

(8 personas)





- 1 lata de duraznos en almíbar en rebanadas
- 1 taza de pasas
- 1 taza de almendras fileteadas
- 1 taza de nueces en mitades
- 1 taza de coco rallado
- 20 galletas tipo cigarro
- 2 tazas de crema de coco
- 2 huevos
- 1 taza de crema de leche de vaca
- 3 cdas. de azúcar

Preparación:



Licue la crema de coco con los huevos, la crema y el azúcar. Coloque una capa de galletas en el fondo del molde previamente engrasado y enharinado, esparza un poco de fruta y un poco de lo licuado. Repita el proceso hasta llenar el molde. Tape con papel aluminio y hornee a 180° C por 20 min. Desmolde con cuidado y sirva frío.



Pan de calabaza de castilla

(8 personas)





- 1 ½ tazas de puré de calabaza
- 1 ½ tazas de harina
- 1 ½ tazas de nuez picada
- ½ taza de pasas
- ½ taza de aceite de maíz
- ¾ de taza de miel de abeja
- ½ cdita. de old spice (clavo, jengibre y nuez moscada) molido
- 2 huevos
- 1 cdita. de canela molida
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 1 cdita. de bicarbonato de sodio

Preparación:



Licue la calabaza, la miel, el aceite y los huevos. Aparte, una los ingredientes secos e incorpore a lo anterior, por último agregue la nuez. Hornee en un molde previamente engrasado y enharinado a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Desmolde y decore con una figura de calabaza espolvoreando azúcar glass.



Bollitos de elote

(20 a 25 piezas)

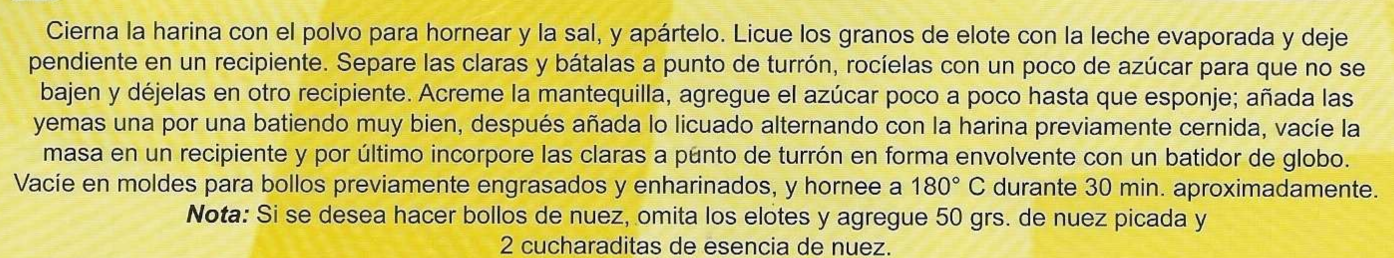


Ingredientes:

- 300 grs. de mantequilla
- 500 grs. de harina
- 350 grs. de azúcar
- 4 huevos
- 2 elotes desgranados
- 1 lata de leche evaporada
- 2 ½ cdas. de polvo para hornear
- ⅛ cdita. de sal



Preparación:



Cierna la harina con el polvo para hornear y la sal, y apártelo. Licue los granos de elote con la leche evaporada y deje pendiente en un recipiente. Separe las claras y bátalas a punto de turrón, rocíelas con un poco de azúcar para que no se bajen y déjelas en otro recipiente. Acreme la mantequilla, agregue el azúcar poco a poco hasta que esponje; añada las yemas una por una batiendo muy bien, después añada lo licuado alternando con la harina previamente cernida, vacíe la masa en un recipiente y por último incorpore las claras a punto de turrón en forma envolvente con un batidor de globo. Vacíe en moldes para bollos previamente engrasados y enharinados, y hornee a 180° C durante 30 min. aproximadamente.

Nota: Si se desea hacer bollos de nuez, omita los elotes y agregue 50 grs. de nuez picada y 2 cucharaditas de esencia de nuez.



Pan de yogur

(6 a 8 personas)



Ingredientes:

- 1 taza de yogur natural
- 3 huevos
- ¾ de taza de azúcar glass
- 1 cdita. de ralladura de limón
- 1 barrita de mantequilla sin sal
- 1 taza de harina
- 2 cditas. de polvo para hornear.

Para la miel:

- 2 tazas de azúcar glass
- El jugo de 3 limones
- 2 tazas de agua





Preparación:

Mezcle el yogur, los huevos, el azúcar glass, la ralladura y la mantequilla hasta integrarlos. Cierna la harina con el polvo para hornear y añádalos a la mezcla anterior revolviendo muy bien con una cuchara de madera. Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado, y hornee por 30 min. a 180° C.

Para la miel: Cocine los ingredientes en una cacerola sin dejar de mover hasta que se disuelva el azúcar, saque del fuego. Desmolde el pan ya frío y decore con la miel.



Budín casero

(8 personas)

Ingredientes: 



- 3 bolillos
- ¾ de taza de azúcar
- ¾ de cdita. de polvo para hornear
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de clavo de olor molido
- 4 huevos
- 2 cdas. de vainilla
- ½ taza de leche
- ¼ de taza de almendras troceadas
- ¼ de taza de nuez troceada
- ¼ de taza de pasitas

Preparación: 

Desmenuce los bolillos. Mezcle el azúcar, el polvo para hornear, la nuez moscada y el clavo; añada los huevos, la vainilla y la leche. Mezcle bien todo. Añada los bolillos a la mezcla, mueva para que el pan se remoje, y deje reposar por lo menos ½ hora moviéndolo de vez en cuando. Luego integre las almendras, la nuez, las pasitas, y muévalo nuevamente. Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado, hornee a 180° C durante 30 min. o hasta que esté bien cocido y ligeramente dorado. Desmolde y sirva.



Niño envuelto de vainilla

(12 personas)



Ingredientes: 



- 1 ¾ tazas de harina
- 3 cditas. de polvo para hornear
- 1 ¾ barritas de mantequilla
- 8 huevos (separar yemas y claras)
- 1 ¾ tazas de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
- ¼ de taza de azúcar glass (opcional para el decorado)
- Mermelada de fresa para rellenar

Preparación: 

Derrita la mantequilla a baño María y reserve. Bata las claras a punto de turrón y agregue las yemas una por una a velocidad media. Después agregue el azúcar poco a poco sin dejar de batir, y la mantequilla que deberá estar tibia; incorpore la harina previamente cernida con el polvo para hornear en forma envolvente con un batidor de globo, y por último agregue la vainilla. Hornee en una charola previamente engrasada, empapelada, engrasada, enharinada, a 180° C durante 20 a 30 min. aproximadamente. Desmolde y desprenda el papel encerado, vuelva a su posición original, rellene con la mermelada y enrolle.
Espolvoree azucar glass para decorar y flores artificiales.

Choux

(8 personas)



Ingredientes:



350 grs. de harina
½ lt. de leche
30 grs. de azúcar
250 grs. de margarina
8 huevos enteros
5 grs. de sal
100 grs. de almendras fileteadas
2 charolas para galletas



Preparación:

Coloque en una olla la leche, la margarina, la sal y el azúcar, y deje que hierva. En seguida vierta la harina y revuelva sin parar con una pala de madera; deberá quedarle con la consistencia de un puré de papa. Saque del fuego y pase la mezcla al tazón de la batidora. Agregue los huevos uno por uno a velocidad baja; los últimos bátalos a velocidad más alta unos cuantos segundos. Engrase dos charolas para galletas. Coloque la pasta en una manga para decorar con una duya rizada y forme las roscas; barnícelas con huevo y adórnelas con las almendras.

Para hacer cisnes de choux: Con una duya No. 7 modele las cabezas; hágalas del mismo grueso que los cuerpos, para que al hornear no se quemen las partes más delgadas. Hornee los cuerpos y las cabezas de los cisnes de choux. Una vez que se enfríen, hágales cortes para dar forma a las alas y el cuerpo.

Puede rellenar los choux con crema pastelera o algún relleno salado.



Cuernitos rellenos

(20 personas)



Ingredientes:



1500 grs. de harina
15 grs. de sal
850 ml. de agua (utilizar sólo la necesaria)
1 kg. de margarina (especial para hojaldre)
Crema pastelera sencilla (ver pág. 198)
Azúcar glass cernida



Preparación:

Coloque en la batidora el agua, la sal, la harina y 100 grs. de margarina. Bata con la paleta hasta que quede como masa de tortilla de harina, saque de la batidora y deje reposar bien tapada (siempre se reposa dentro del refrigerador). Ya reposada, extienda con el rodillo y coloque la margarina cortada en láminas (debe estar al tiempo), y colóquela en el centro de la masa, cubra y extienda con un doblez de brazo. Deje reposar 15 min. este procedimiento de doblar y reposar se repetirá seis veces (con doblez de brazo). Corte tiras y forre los moldes para cuernitos y hornee a 200° C por 20 min.

Se rellenan de crema pastelera y se les espolvorea azúcar glass cernida.

Pan integral de chocolate

(8 personas)





Ingredientes:

- 2 tazas de harina integral
- 1 ½ tazas de amaranto
- ¾ de taza de salvado molido
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 5 cdas. de cocoa
- 1 taza de miel
- ½ taza de aceite vegetal
- 3 huevos
- ½ taza de leche descremada
- 1 taza de yogur natural
- ½ cdita. de bicarbonato de sodio



Preparación:

Combine todos los ingredientes secos. Aparte, bata el aceite con los huevos, la leche, el yogur y la miel. Cuando estén integrados, agregue los ingredientes secos y bata hasta integrarlos todos. Vacíe la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Hornee por 30 min. a 180° C o hasta que salga el palillo seco.

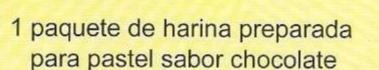


Panecillos navideños

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 paquete de harina preparada para pastel sabor chocolate
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 2 claras
- Azúcar glass, la necesaria
- Colorantes vegetales (verde, rojo y negro)



Preparación:

Mezcle perfectamente la harina ya preparada con los huevos, agregándolos uno por uno; incorpore la leche poco a poco. Bata unos 7 min. a velocidad media o hasta deshacer los grumos. Vierta la mezcla en moldes pequeños previamente engrasados y enharinados de manera homogénea. Hornee durante 20 a 30 min. a 180° C o hasta que al introducir el palillo salga limpio, de lo contrario hornee unos minutos más. Deje enfriar y desmolde.

Bata las claras a punto de turrón, agregue azúcar y el colorante artificial de su preferencia.

Decórelos a su gusto.

Budín de queso y frambuesas

(4 personas)



Ingredientes:



- 1 paquete de queso crema grande (190 grs.)
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de frambuesa en almíbar
  (reserve algunas molidas para decorar)
- ½ paquete de galletas Marías
- 1 ½ cdas. de grenetina hidratada y diluida
- 4 moldes de aluminio, ligeramente engrasados
- Mermelada de frambuesa diluida



Preparación:

Licue el queso, la leche condensada y las frambuesas. Agregue la grenetina diluida mientras trabaja la licuadora. En cada molde vacíe un poco del licuado y una galleta, repita la operación hasta llenar cada molde. Termine con el licuado de queso y frambuesas, refrigere por 30 min. Desmolde y decore con la mermelada de frambuesa.



Rollo sorpresa

(12 personas)



Ingredientes:



- 9 huevos
- 5 yemas
- 250 grs. de azúcar
- 300 grs. de harina
- 60 grs. de mantequilla derretida
- Jarabe para envinar (ver pág. 199)
- Crema bavaria para rellenar
- Almendras fileteadas
- Crema para batir, duraznos, cerezas rojas
  y verdes para decorar



Preparación:

Bata los huevos y las yemas junto con el azúcar a velocidad alta hasta que esponje, de 5 a 10 min. Ya listo, agregue la harina en forma envolvente con un batidor de globo. Después agregue suavemente la mantequilla derretida y coloque la pasta en 2 charolas de 27 x 39 cm, y hornee inmediatamente a 200° C durante 20 min. aproximadamente. Después envine el pan y ponga una capa del relleno deseado y almendras fileteadas. Enrolle apretando.
Cubra con crema batida sabor vainilla. Decore con rebanadas de duraznos, cerezas rojas y verdes.





Pan de ciruelas

(15 personas)



Ingredientes:



Para el pan:
- 2 ½ barritas de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 4 yemas
- 1 huevo entero
- 3 tazas de harina
- 1 ½ cdas. de polvo para hornear
- 1 taza de leche
- 1 cdita. de esencia de vainilla

Para el merengue:
- 4 claras
- 1 taza de azúcar
- ½ cdita. de cremor tártaro

Para la mezcla de ciruela:
- 1 ½ tazas de ciruela deshuesada
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar

Preparación:



Para el pan: Acreme la mantequilla, después agregue el azúcar, las yemas y el huevo entero, luego añada la harina previamente cernida con el polvo para hornear alternando con la leche y la vainilla. Vacíe en el molde previamente engrasado y enharinado.

Para el merengue: Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar y después el cremor tártaro, ponga una capa de merengue sobre la masa del pastel antes de hornearlo. Después hornee el pan a 160° C durante 30 a 40 min. Decore con la mezcla de ciruela.

Para la mezcla de ciruela: Ponga los ingredientes en una cacerola al fuego y cocine hasta que espese un poco. Coloque sobre el pastel para decorar.





Bisquettes

(40 a 50 piezas)



Ingredientes:





- 2 kg. de harina
- ½ kg. de manteca vegetal
- 300 grs. de margarina
- 4 huevos
- 30 grs. de sal
- 300 grs. de azúcar
- 800 ml. de leche
- 80 grs. de polvo para hornear
- 1 cortador para bisquette

Preparación:



Mezcle la harina y el polvo para hornear, reserve. Mezcle la manteca y la margarina, con las manos y hasta suavizar y unir, después incorporar a la harina, forme una fuente con la mezcla anterior y agregue en el centro azúcar, huevos, leche y sal; amase y extienda para darle un doblez de brazo, por último extienda para cortar los bisquettes, con el cortador y barnice con huevo y leche evaporada. Hornee en charolas previamente engrasadas, a 180° C durante 15 min. aproximadamente.



Panecillo de naranja fresca

(6 personas)



Ingredientes:

¾ de taza de harina
1 cdita. de polvo para hornear
3 naranjas
2 barritas de mantequilla de 90 grs.
¾ de taza de azúcar
4 huevos

Para el glaseado:
1 taza de azúcar
½ naranja, el jugo



Preparación:



Cierna juntos la harina y el polvo para hornear y reserve.
Extraiga el jugo de las naranjas y cuélelo. Ralle la cáscara de una naranja y reserve.
Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremar y agregue los huevos uno por uno.
Añada el jugo y la ralladura de naranja; cuando estén integrados incorpore la harina y el polvo para hornear, bata muy bien la mezcla. Ponga la mezcla en un molde engrasado y enharinado previamente, hornee por 30 min. a 180° C., o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.
Para el glaseado: Mezcle el azúcar con el jugo de naranja hasta que se disuelva. Retire el molde del horno, deje enfriar, desmolde el panecillo y unte el glaseado sobre él.





Cuernitos

(15 a 20 personas)



Ingredientes:

1 kg. de harina
6 huevos
300 ml. de agua
10 grs. de levadura
250 grs. de azúcar
10 grs. de sal
150 grs. de margarina para pan danés
150 grs. de manteca vegetal
Ajonjolí



Preparación:

Ponga en la batidora harina, azúcar, sal y levadura, bata a que se incorporen los ingredientes. Aparte, al agua agréguele los huevos, incorpórelos a la batidora y amase de 7 a 10 min. a velocidad media. Espolvoree harina en la mesa y pase la masa, termine de amasar hasta obtener una masa homogénea y extienda en forma de rectángulo, mezcle la manteca y la margarina y unte encima de la masa; de a la masa dos vueltas de doblez de brazo (se dobla a la mitad el extremo izquierdo y encima de éste se dobla el extremo derecho y queda un pequeño rectángulo). Deje reposar 30 min., después dele otras dos vueltas de doblez de brazo. En total se deben dar cuatro vueltas. Coloque la masa en una charola enharinada y cubra con bolsa de plástico. Refrigere 24 hrs. Para elaborar los cuernitos extienda la masa en la mesa y corte en triángulos; la masa es elástica, así que estire las puntas, golpee el triángulo en la mesa y enrolle. Colóquelos en una charola previamente engrasada y enharinada, barnícelos con huevo batido y espolvoree ajonjolí.
Hornee a 180° C durante 20 a 25 min. hasta que doren ligeramente.

Conchitas

(15 piezas)





1 kg. de harina
300 grs. de manteca vegetal revuelta con mantequilla
½ lt de agua tibia
3 ½ cditas. de levadura
300 grs. de azúcar
1 pizca de sal
1 puntita de bicarbonato de sodio
Harina para activar la levadura
10 huevos
1 marcador para conchas

Betún para las conchas:
1 kg. de harina
¼ y medio de azúcar
400 grs. de manteca vegetal

Preparación:



Haga un cerco con una parte de la harina y en el centro agregue el agua y la levadura, revuelva y deje reposar. Aparte, se haga una fuente con la harina y en el centro agregue azúcar, manteca y mantequilla, sal y huevos. Agregue el bicarbonato a la harina. Ya activada la levadura, agréguela a la masa y deje reposar unas horas. Luego haga bolitas de 90 grs. Póngalas en charolas engrasadas, únteles mateca vegetal y deje reposar. Con el betún haga bolitas y aplánelas, márquelas, déjelas reposar hasta que esponjen. Hornee a 180° C.

Betún para las conchas: Acreme la manteca vegetal y el azúcar, después vaya integrando la harina hasta que la pasta quede blandita.

Nota: Para la pasta amarilla agregue una pizca de bicarbonato y huevo para que dé un color amarillo; para las de chocolate agregue cocoa a la masa.



Ojos de buey o yoyos

(8 personas)







1
150 grs. de azúcar estándar
150 grs. de mantequilla

2
180 ml. de jugo de piña
1 puntita de color amarillo
1 cdita. de saborizante (vainilla o piña)

3
550 grs. de harina
30 grs. de polvo para hornear
5 grs. de levadura instantánea (1 cdita.)
120 ml. de líquido (jugo o leche)

Preparación:



Se utiliza batidor de paleta. Acreme los ingredientes # 1 a velocidad media alta. Después agregue a velocidad baja ingredientes # 2 para que se integren bien; raspe las paredes y vuelva a dar velocidad media para mezclar bien todos los ingredientes. Agregue, con la máquina parada, los ingredientes sólidos bien cernidos y el líquido faltante. Bata a velocidad baja para mezclar, pare la máquina, raspe el fondo y costados y vuelva a mezclar a velocidad media hasta tener una masa consistente. Haga bolitas del tamaño deseado y colóquelas en charolas previamente engrasadas. Hornéelas a 180° C durante 15 min. Desmolde y barnice con glaseado rojo fuerte y revuelque en coco rallado.



Niño envuelto de moka

(8 personas)



Ingredientes:



Para el niño envuelto:
5 yemas
¼ de taza de azúcar refinada
5 claras
½ taza de azúcar refinada
1 cda. de esencia de vainilla
¾ de taza de harina cernida tres veces con 1 cdita. de polvo para hornear
Cajeta

Cubierta de moka:
200 grs. de mantequilla
1 lata de leche condensada
3 yemas
1 cdita. de café soluble
1 cda. de brandy o esencia de vainilla
100 grs. de chocolate semiamargo
100 grs. de almendras fileteadas
Cerezas rojas y crema batida para decorar



Preparación:

Bata las yemas con el ¼ de taza de azúcar y reserve. Bata las claras a punto de turrón y agregue poco a poco el azúcar restante. Después una claras y yemas, agregue la vainilla y la harina en forma envolvente con un batidor de globo. Hornee en una charola previamente engrasada, empapelada, engrasada y enharinada a 180° C durante 30 min. aproximadamente. Rellene con la cajeta y enrolle.

Cubierta de moka: Ponga a hervir la leche condensada en una cacerola y agregue las yemas, incorpore el chocolate para disolverlo, y enfríe. Aparte, acreme la mantequilla y agregue la mezcla anterior ya fría, y por último el café disuelto en el brandy o vainilla. Adorne con almendras fileteadas y cerezas rojas.



Budín de fruta seca

(8 personas)



Ingredientes:

10 rebanadas de pan blanco
3 cdas. de mantequilla
1 ½ tazas de fruta seca al gusto
3 huevos
1 lata de media crema
1 taza de leche
4 cdas. de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
2 cdas. de azúcar mascabado
1 cda. de canela en polvo
Rodajas de piñas y cerezas para decorar





Preparación:

Quite las orillas al pan y ponga mantequilla en ambos lados. Coloque una capa en un refractario engrasado con mantequilla, y luego una capa con la fruta seca picada. Licue los huevos, la media crema, la leche, las 4 cdas. de azúcar, la vainilla y agregue la mitad encima de la fruta. Cubra con otra capa de pan y agregue el resto de lo licuado. Rocíe azúcar mascabado y canela en polvo. Hornee 30 min. a 180° C. Enfríe y decore con piña en rebanadas y cerezas rojas.



Donas

(15 a 20 personas)

Ingredientes:



250 grs. de azúcar
5 grs. de sal
4 huevos
330 ml. de leche
850 grs. de harina
20 grs. de levadura
¼ cdita. de nuez moscada
50 grs. de manteca vegetal o mantequilla

Preparación:



Active la levadura con 2 tazas de harina y leche tibia. Amase y deje reposar hasta que doble su volumen. Todos los demás ingredientes se amasan juntos y se integran a la masa de levadura. Extienda la masa y córtela con un cortador de donas; deje reposar hasta que tomen forma; por último fríalas en aceite caliente, y espolvoréelas con azúcar al sacarlas de la sartén.



Volteado de pera

(6 personas)



Ingredientes:

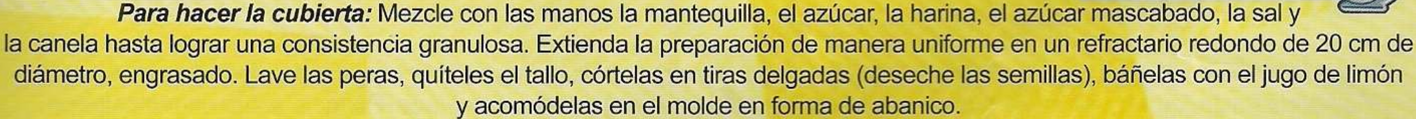


Para el pan:
1 taza más 2 cdas. de harina
2 cdas. de azúcar
1 cdita. de polvo para hornear
½ cdita. de sal
½ barrita de mantequilla
2 huevos
1 cdita. de esencia de vainilla
¼ de taza de leche
½ cdita. de ralladura de limón
¼ de taza de miel de maíz
clara para decorar

Para la cubierta:
5 peras
½ barrita de mantequilla
½ taza de azúcar
3 cditas. de harina
½ taza de azúcar mascabado
1 pizca de sal
1 cdita. de canela en polvo
2 cdas. de jugo de limón
Nuez molida

Preparación:

Para hacer la cubierta: Mezcle con las manos la mantequilla, el azúcar, la harina, el azúcar mascabado, la sal y la canela hasta lograr una consistencia granulosa. Extienda la preparación de manera uniforme en un refractario redondo de 20 cm de diámetro, engrasado. Lave las peras, quíteles el tallo, córtelas en tiras delgadas (deseche las semillas), báñelas con el jugo de limón y acomódelas en el molde en forma de abanico.



Para hacer el pan: Cierna la harina junto con el azúcar, el polvo para hornear y la sal; vuelva a cernir dos veces más. Bata la mantequilla en un tazón mediano hasta que esté cremosa, agregue los huevos uno por uno y bata bien después de cada adición. Añada la vainilla y mezcle bien; con una cuchara de madera agregue los ingredientes secos en tres tantos y alternándolos con la leche. Espolvoree la ralladura y vierta la mezcla en el molde; empareje la superficie. Cocine durante 14 min. a potencia alta, y haga la prueba del palillo. Desmolde de inmediato sobre un platón y encima del pastel acomode las peras que quedaron en el molde. Antes de servir, báñelo con la miel para que brille y cubra alrededor con la nuez molida.



Niño envuelto sorpresa

(12 personas)



Ingredientes:



2 latas de leche condensada
2 latas de leche evaporada
2 latas de media crema
9 cdas. de grenetina
2 tazas de agua
1 lt de leche entera
1 ½ tazas de azúcar
2 cdas. de esencia de vainilla incolora

Para el relleno:
1 taza de mermelada de fresa

Para el niño envuelto:
5 claras de huevo
125 grs. de azúcar refinada
5 yemas de huevo
1 cda. de vainilla
125 grs. de harina
¼ de taza de leche
2 cdas. de cocoa
150 grs. de mantequilla derretida fría (opcional)



Preparación:

Para hacer la gelatina: Hidrate la grenetina en el agua. Ponga al fuego ½ lt de leche; cuando esté muy caliente agregue la grenetina hidratada y el azúcar y luego la leche restante. Bata las leches, revuelva muy bien y agregue a lo anterior; por último añada la vainilla.

Para el niño envuelto: Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco sin dejar de batir, incorpore las yemas y la vainilla. Pase la harina y la cocoa por el cernidor y una con lo anterior en forma envolvente alternando con la leche, hornee en una charola engrasada, empapelada y enharinada a 180° C por 20 a 30 min. aproximadamente. Desmolde sobre el papel encerado, retire el papel del horneado, vuélvalo a la posición original y rellene con mermelada de fresa para luego enrollar ayudándose con el papel; deje reposar hasta enfriar.

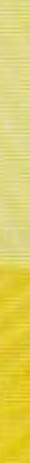
Para armar la gelatina: En un molde de barra ponga a cuajar un poco de la gelatina, cubriendo el fondo. Sobre la gelatina cuajada acomode el rollo y vacíe un poco de gelatina y refrigere hasta cuajar para fijar el pan. Por último cubra con gelatina hasta llenar el molde, refrigere hasta cuajar. Desmolde al enfriar y decore con crema batida y lunetas.

Polvorón

(8 personas)



Ingredientes:



3 barritas de mantequilla
⅔ taza de azúcar
3 tazas de harina



Preparación:

Ponga la mantequilla en un tazón y acreme con los dedos, agregue el azúcar y continúe mezclando; poco a poco agregue la harina hasta formar una masa que se pueda moldear, pero sin manejarla demasiado. Póngala sobre un molde para galletas previamente engrasado. Aplane con un rodillo y déle forma de disco, como de 1 cm de grosor. Usando los dedos decore las orillas y divida en 8 partes; con un palito adorne haciendo hoyitos. Hornee a 175° C por 40 min. Al sacarlo espolvoree 2 cdas. de azúcar y se vuelve a marcar. Deje enfriar completamente antes de servir.



Pan base con chabacano

(6 a 8 personas)





2 tazas de harina
⅔ de taza de azúcar
2 cditas. de polvo para hornear
½ cdita. de sal
1 huevo
1 taza de leche
2 cdas. de mantequilla derretida
Mermelada de chabacano para decorar

Preparación:



Bata en un tazón el huevo, después agregue la leche, la mantequilla y el azúcar. Incorpore en forma envolvente la harina, la sal y el polvo para hornear previamente cernidos. No bata mucho, sólo incorpore. Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado y hornee a 180° durante 20 a 25 min. Enfríe y desmolde. Completamente frío, cúbralo con mermelada de chabacano.



Pan de avena

(8 personas)



Ingredientes:



1 lata de leche evaporada
2 huevos
150 grs. de margarina
1 taza de harina integral
1 taza de avena
1 taza de azúcar mascabado
1 cdita. de polvo para hornear
1 cdita. de canela molida
½ cdita. de nuez moscada
¼ de cdita. de sal
1 cda. de cocoa

½ taza de cocoa,
½ taza de azúcar glass
y ½ taza de avena
para decorar

Preparación:



Mezcle la harina, el polvo para hornear, la canela, la nuez moscada, la cocoa y la sal.
Bata la margarina y el azúcar mascabado, agregue los huevos. En forma envolvente incorpore los ingredientes secos alternando con la leche evaporada, por último agregue la avena.
Precaliente el horno a 180° C. Vacíe la masa en un molde cuadrado. Hornéelo durante 30 a 40 min. Sáquelo y desmóldelo.
Espolvoree en cada mitad del pastel el azúcar glass y la cocoa. Decórelo con avena.

Barra de chocolate con fruta seca

(15 personas)



Ingredientes:



- 1 barra de queso crema de 190 grs.
- ½ kg. de crema batida
- ½ taza de cajeta
- 1 paquete de galletas de chocolate (sin relleno y molidas)
- 1 barrita de mantequilla derretida
- 1 paquete de fruta seca surtida
- 100 grs. de nuez en mitades
- Cerezas rojas
- 1 sobre de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría



Preparación:

Acreme el queso crema, agregue la crema batida y la cajeta, por último incorpore la grenetina previamente diluida a baño María, mezcle bien y reserve. Mezcle las galletas con la mantequilla; sólo utilice la mantequilla necesaria, hasta formar una pasta. Forre un molde para tartaleta de barra con la pasta de galletas y hornee durante 5 a 10 min. a 180° C. Enfríe y vacíe la mezcla de queso reservada, refrigere unas horas y decore con fruta seca y cerezas rojas.



Budín de frutas

(6 a 8 personas)



Ingredientes:



- 1 barra grande de pan de caja blanco (sin orilla y aplanado)
- 1 taza de mermelada de piña
- 100 grs. de nuez picada
- ½ taza de leche
- 1 lata de cóctel de frutas en almíbar
- 1 lata de duraznos en almíbar, cerezas rojas para decorar



Preparación:

Escurra el cóctel de frutas y una con la mermelada, la nuez picada y la leche, mezcle muy bien y reserve. Forre un molde con papel encerado, ponga una capa de pan en el fondo y coloque el relleno preparado, y por último cubra con el resto de las rebanadas de pan blanco. Refrigere unas horas y desmolde.
Decore con rebanadas de duraznos formando una flor y cereza roja en el centro.


Pasteles...
Vive plenamente y disfruta el momento,
comparte vivencias,
con el sabor de antaño,
con el amor presente y el pastel predilecto.

Pastel de frutas tropicales

(12 personas)



Ingredientes:



800 grs. de mantequilla
8 huevos (separados)
650 grs. de azúcar
750 grs. de harina
400 ml. de jugo de piña
1 ½ cdas. de esencia de vainilla
2 ½ cdas. de polvo para hornear

Cubierta:
Fresa
Kiwi
Frambuesa
Crema dulce batida
Mermelada de fresa
Crema pastelera
(ver pág. 198)



Preparación:

Mezcle la mantequilla con el azúcar hasta que estén bien acremadas o hayan doblado su volumen. Agregue las yemas una por una, reservando las claras. Cierna la harina con el polvo para hornear y agréguelos a la mezcla, alternando con el jugo de piña y la vainilla. Bata las claras a punto de turrón y agréguelas a la mezcla en forma envolvente. Ponga la mezcla en un molde rectangular previamente engrasado y enharinado. Hornee a 200º C por 30 min.

Cubierta: Corte el pastel en tres partes a lo ancho y por la mitad, y separe. Bata la crema dulce y una vez que haya doblado el volumen, agréguele la mermelada de fresa; unte en una parte del pan y ponga de relleno la crema batida, y así sucesivamente. Cubra el pastel con crema pastelera. Acomode la fruta y déle brillo.



Pastel de cajeta

(20 a 25 personas)



Ingredientes:



600 grs. de mantequilla
450 grs. de azúcar
125 ml. de cajeta
6 huevos
2 cdas. de polvo para hornear
600 grs. de harina
400 ml. de jugo de piña

Cubierta:
Crema de mantequilla
(ver pág. 200)
Cajeta
Cerezas
Nuez



Preparación:

Acreme la mantequilla hasta que doble su volumen, agréguele el azúcar poco a poco hasta que esté bien incorporada, y los huevos uno por uno hasta que se integren. Cierna la harina con el polvo para hornear, y añádala a la mezcla alternando con el jugo de piña; por último, agregue la cajeta hasta que se incorpore. Vacíe la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 200° C por 20 min.

Cubierta: Saque el pastel del molde, póngalo en una base y unte como relleno crema de mantequilla con un poco de cajeta chorreada entre dos capas de pastel. Luego cubra completamente el pastel con la crema de mantequilla, chorree cajeta en el centro y la orilla poniendo rosquetes al frente, y acomode las cerezas y la nuez al gusto.



Tronco navideño

(15 personas)





Ingredientes:

9 huevos
5 yemas
250 grs. de azúcar
300 grs. de harina
60 grs. de mantequilla derretida
Jarabe de brandy para envinar

Cubierta:
3 barritas de mantequilla
2 tazas de azúcar glass (cernidas)
3 cdas. de cocoa



Preparación:

Bata los huevos junto con el azúcar a velocidad alta hasta que se esponje, de 5 a 10 min., ya listo sáquelo del tazón y agregue la harina en forma envolvente. Después agregue la mantequilla derretida suavemente y coloque la pasta en una charola engrasada, empapelada, engrasada, enharinada y hornee a 200° C por 20 min. Retire del horno y envine el pan, ponga una capa de crema de mantequilla delgadita y coloque sobre el papel encerado y espolvoree nuez picada, enrolle apretando y refrigere.

Betún para el tronco navideño (Cubierta): Acreme la mantequilla, después agregue el azúcar glass, y por último agregue la cocoa hasta obtener un betún uniforme; decore en forma de tronco.



Pastel navideño de dátil

(15 a 20 personas)





Ingredientes:

300 grs. de mantequilla
255 grs. de azúcar mascabado
1 cdita. de miel de maple
¼ de cdita. de clavo molido
1 cdita. de jengibre molido
375 grs. de harina
1 cdita. de polvo para hornear
1 cdita. de bicarbonato de sodio
5 claras
5 yemas
450 grs. de dátil sin hueso
50 grs. de nuez picada
100 grs. de ciruelas pasas picadas y deshuesadas
3 manzanas peladas, cortadas en cubos y salteadas
Cerezas, almendra, nuez y ½ taza de brillo para decorar



Preparación:

Bata la mantequilla con el azúcar y la miel de maple, hasta que se esponje. Aparte, mezcle las especias con la harina, el polvo para hornear y el bicarbonato. Integre la mantequilla junto con las yemas, hágalo de manera envolvente. Agregue los dátiles, la nuez, las ciruelas y la manzana salteada. Incorpore las claras batidas a punto de turrón. Vacíe en el molde previamente engrasado y enharinado y hornee a 180° C de 40 a 50 min.
Retire del horno, deje enfriar y desmolde con cuidado.
Aplique brillo, decore con cerezas y dátiles.

Pastel Gil al ron

(8 personas)



Ingredientes:



250 grs. de mantequilla
8 huevos
1 cda. de polvo para hornear
½ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 ½ tazas de harina
1 taza de agua
¼ de taza de ron blanco

Cubierta:
1 taza de mantequilla
1 lata de leche condensada
200 grs. de nuez picada



Preparación:

Bata la mantequilla hasta que acreme, incorpore la leche condensada, los huevos uno por uno y la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Termine de batir y vacíe en un molde previamente engrasado y enharinado, hornee 30 min. a 180° C. Saque, desmolde y deje enfriar. Caliente el agua con el azúcar y el ron, deje que hierva 2 min., bañe con este jarabe el pastel.

Cubierta: Bata la mantequilla hasta que acreme, agregue la leche condensada, la nuez y cubra el pastel. Espolvoree nuez picada.



Pastel de queso estilo New York

(15 a 20 personas)



Ingredientes:





680 grs. de queso crema
(3 ½ barras de 190 grs.)
300 grs. de azúcar
1 ½ cdas. de fécula de maíz
5 huevos
2 yemas
5 cdas. de jugo de limón recién exprimido
1 cda. de esencia de vainilla
1 pizca de sal
1 kg. de crema ácida

Cubierta:
1 kg. de fresas naturales (lavadas y desinfectadas)
Crema batida
Glaseado rojo



Preparación:

Batir el queso y el azúcar hasta que estén cremosos, agregue la fécula de maíz y los huevos uno por uno, luego las yemas, el jugo de limón, la vainilla y la sal; incorpore y agregue suavemente la crema ácida y mezcle. Vacíe el batido en un molde de broche engrasado, empapelado y enharinado; hornee a 200° C 1 hora aproximadamente, hasta que esté firme. Deje enfriar y refrigere cubierto con plástico 8 horas.

Cubierta: Cubra la parte superior con fresas naturales, glaseado rojo y alrededor con crema batida.



Pastel de amaranto

(15 personas)





Ingredientes:

1 cdita. de bicarbonato de sodio
1 taza de harina integral
1 huevo
½ taza de ciruelas pasas deshuesadas y picadas
1 taza de amaranto
½ taza de salvado de trigo
1 pizca de sal
3 plátanos maduros y machacados
½ taza de aceite
½ taza de almendras fileteadas
Aceite en aerosol



Preparación:

En un tazón mezcle todos los ingredientes secos y reserve. Bata los plátanos con el aceite y el huevo, y cuando estén integrados, agregue poco a poco los ingredientes secos y mezcle para incorporarlos. Añada las ciruelas y las almendras, revuelva bien y vierta en un molde redondo engrasado con aceite en aerosol. Hornee durante 30 a 40 min. a 180° C o hasta que esté listo. Retire del horno, deje enfriar 10 min., desmolde y decore con las almendras fileteadas.



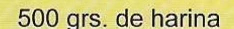
Pastel ramillete de fresas

(15 a 20 personas)





Ingredientes:



500 grs. de harina
450 grs. de mantequilla
400 grs. de azúcar
340 ml. de leche
1 ½ cdas. de polvo para hornear
5 huevos
1 cdita. de esencia de vainilla
½ kg. de mermelada de fresa (para relleno)
½ kg. de fresas naturales (lavadas y desinfectadas)
Colorante vegetal verde
Merengue italiano (ver pág. 199)



Preparación:

Cierna la harina y el polvo para hornear y reserve. Aparte, en la batidora acreme mantequilla, después agregue el azúcar, continúe con los huevos, uno por uno, una la leche y la vainilla e incorpórelas alternando con la harina y el polvo para hornear. Vacíe en dos moldes redondos y hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde en una charola una parte del pastel, coloque en la parte superior mermelada de fresa y coloque encima la otra parte del pastel. Cubra con merengue italiano blanco y una parte de merengue pintado de color verde, coloque las fresas sobre el pastel, distribuidas; después coloque en una manga para decorar el merengue color verde y la duya número 4 para formar las líneas de las guías, y con la duya número 68 forme las hojas.



Pastel de piña con crema

(12 personas)





Ingredientes:

1 taza de harina
1 taza de azúcar
2 ½ cditas. de polvo para hornear
3 cdas. de jugo de limón
5 huevos
1 pizca de sal

Cubierta:
¼ de lt de crema
1 lata de piña en cuadritos con el jugo
1 cdita. de esencia de vainilla
4 cditas. de azúcar
Cerezas rojas



Preparación:

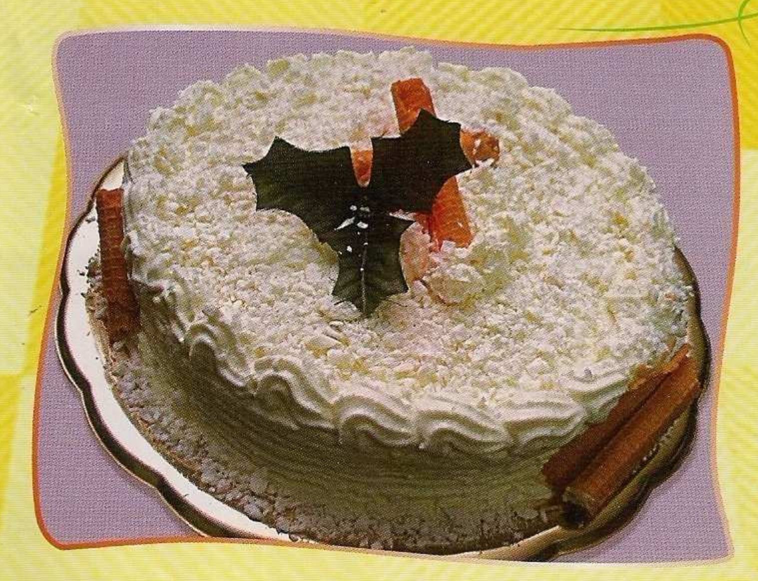
Separe los huevos, bata las claras a punto de turrón y apártelas. En un recipiente bata las yemas y agregue poco a poco el azúcar hasta que quede bien batido. Después añada el jugo de limón, y la harina con el polvo de hornear previamente cernida tres veces, y por último ponga la sal (si es necesario se le agrega leche). Incorpore las claras a punto de turrón en forma envolvente. Vacíe la mezcla en un refractario redondo previamente engrasado y enharinado, y hornéelo a 180° C por 20 min. Al sacarlo del horno pínchelo con un palillo, báñelo con el jugo de la piña y déjelo enfriar.
Cubierta: Bata la crema y vaya agregando el azúcar, la vainilla; sin batir agregue los cuadritos de piña. Cubra el pan con la mezcla y decore con cerezas rojas.



Manjar de chocolate blanco

(8 personas)





Ingredientes:

1 lata de leche condensada
300 ml. de crema para batir, fría
½ taza de agua
30 grs. de grenetina
1 taza de chocolate blanco, fundido
2 claras
1 molde desmontable de aro de 20 cm de diámetro, engrasado
Galletas tipo cigarro, las necesarias
500 ml. de crema batida dulce
Chocolate blanco rallado, para decorar



Preparación:

Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala a baño María hasta que quede transparente; reserve. Bata la crema y agregue la leche condensada poco a poco, integre el chocolate y mezcle. Bata las claras a punto de turrón e intégrelas a la mezcla anterior en forma envolvente. Rápidamente incorpore la grenetina diluida, vierta en el molde y refrigere por 3 horas aproximadamente. Desmolde y cubra con la crema batida dulce, decore con las galletas, chocolate blanco rallado y hojas de nochebuena.



Pastel de queso capuchino

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
1 ¼ tazas de galletas Marías molidas
¼ de taza de azúcar mascabado
1 cdita. de canela molida
90 grs. de mantequilla derretida

Cubierta:
1 taza de crema para batir
Canela molida o cocoa
2 galletas tipo cigarro

Para el relleno:
720 grs. de queso crema
1 taza de azúcar
4 huevos
⅓ de taza de café expreso, preparado fuerte (4 cdas. de café diluido con un chorrito de brandy o agua)



Preparación:

Para la costra: Mezcle todos los ingredientes y haga una costra en el fondo de un molde desmoldable previamente empapelado, engrasado y enharinado.

Para el relleno: Bata el queso crema hasta acremar. Agregue el azúcar y continúe batiendo hasta incorporar. Agregue los huevos uno por uno y bata. Después agregue el café y mezcle. Vacíe sobre la costra y hornee a 130° C a baño María hasta que el pastel de queso esté firme. Saque del horno y refrigere toda la noche.

Cubierta: Decore con 1 taza de crema para batir y espolvoree canela molida o cocoa, y póngale unos trozos de canela o barquillos combinados.



Pastel de queso con frutas naturales

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
2 tazas de nueces tostadas picadas
¼ de taza de azúcar
¼ de taza de mantequilla derretida

Para el relleno:
1 200 grs. de queso crema
1 ½ tazas de azúcar
3 huevos
1 cda. de esencia de vainilla

Cubierta:
1 pera
1 manzana
1 taza de duraznos en almíbar
1 kiwi
Fresas
Uvas
Brillo



Preparación:

Para la costra: Mezcle todos los ingredientes y haga una costra sólo en el fondo de un molde desmoldable previamente engrasado, empapelado y enharinado.

Bata el queso hasta acremar. Agregue el azúcar y la vainilla, después agregue los huevos uno por uno y bata. Vacíe sobre la costra de nueces y hornee a 180° C a baño María hasta que los lados del pastel estén firmes, pero que en el centro aún esté tierno. Refrigere toda la noche.
Decore con frutas frescas, brillo y crema batida.



Pastel de tres leches

(20 personas)



Ingredientes:

10 huevos
350 grs. de harina
350 grs. de azúcar
60 grs. de mantequilla
1 cda. de polvo para hornear

Para el envinado:
1 ½ lt de jarabe de tres leches preparado
1 copita de brandy

Cubierta:
1 lt de crema para batir sabor vainilla
Nuez y cerezas



Preparación:

Bata los huevos junto con el azúcar hasta que esponje, después agregue la mantequilla derretida y tibia, cucharada por cucharada, sin dejar de batir; por último agregue la harina con el polvo para hornear sin batir, es decir, incorpore a la mezcla realizada en forma envolvente con un batidor de globo.
Vierta la mezcla en un molde engrasado, empapelado, engrasado y enharinado.
Hornee a 180° C durante 20 a 25 min. aproximadamente. Desmolde, pique con un tenedor y bañe con el jarabe de tres leches combinado con el brandy.
Decore con crema batida, nuez y cerezas.





Pastel de fantasía

(15 personas)



Ingredientes:

150 grs. de margarina
50 grs. de mantequilla
450 grs. de azúcar
6 huevos
½ kg. de harina
¾ de taza de leche
30 grs. de polvo para hornear
½ cda. de esencia de vainilla

Relleno y cubierta:
Crema pastelera (ver pág. 198)
Crema batida de chocolate
Frutas en almíbar
Nuez picada
Cerezas



Preparación:

Junte la mantequilla y la margarina y coloque en el tazón de la batidora, acreme con el azúcar; en seguida agregue los huevos uno por uno, la harina, la vainilla y por último la leche con el polvo para hornear, bata 5 min. más. Vacíe la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C de 20 a 25 min. aproximadamente. Ya horneado el pan, enfríe un poco y desmolde. Parta por la mitad y humedezca con jarabe o almíbar. Después unte una capa de crema pastelera y frutas en almíbar. Ya terminado el relleno, coloque la otra parte del pan encima y decore con crema batida de chocolate; puede decorar con frutas, cerezas y nuez picada.



Pastel lujo de mango

(12 personas)







- 100 grs. de margarina
- 50 grs. de mantequilla
- 250 grs. de azúcar
- 4 huevos
- 350 grs. de harina
- ½ taza de leche
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de esencia de vainilla

Crema de mantequilla al mango:

- 2 huevos
- 200 grs. de azúcar glass
- 250 grs. de mantequilla
- 200 ml. de pulpa de mango molida
- 500 grs. de mango picado
- Cerezas verdes

Preparación:



Acreme la mantequilla y la margarina, agregue el azúcar poco a poco y los huevos uno por uno. Cierna la harina con el polvo para hornear; una vez cernidos, agréguelos a la batidora alternando con la leche, por último agregue la vainilla. En una charola engrasada, empapelada y enharinada, vacíe lo batido. Hornee a 180° C de 20 a 30 min. aproximadamente. Retire el papel y enrolle para enfriar.

Crema de mantequilla al mango: Bata los huevos con el azúcar a baño María hasta que blanqueen, enfríe moviendo constantemente, acreme la mantequilla hasta que se vuelva blanca e incorpore a la mezcla de huevo, por último agregue el mango molido con movimientos envolventes. Refrigere hasta obtener la consistencia deseada. Conserve en refrigeración. Extienda el bizcocho, corte en cuatro partes horizontalmente, unte de crema de mantequilla, esparza el mango picado y enrolle en las tiras para formar el pastel. Cubra con el resto de la crema de mantequilla al mango y decore con trozos de mango y cerezas verdes.

Dostres Deliciosos Doña Lupita

Pastel con licor de almendras

(12 personas)



Ingredientes:



- 300 grs. de mantequilla
- 5 huevos
- 1 ½ tazas de azúcar
- 75 grs. de chocolate semiamargo
- ½ taza de agua
- 4 cdas. de cocoa
- 3 tazas de harina
- 4 cditas. de café soluble
- 3 cditas. de polvo para hornear

Para el envinado:

- 1 ½ tazas de agua
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de licor de almendra

Cubierta:

- 250 grs. de crema para batir, preparada
- 1 duya del No. 8

Preparación:



Acreme la mantequilla, agregue el azúcar hasta incorporar totalmente. Agregue en seguida las yemas. A baño María, funda el chocolate y la cocoa e incorpore el café disuelto en ½ taza de agua. Mezcle bien y después incorpore la harina, previamente cernida, con el polvo para hornear. Por último, añada en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón. Vacíe la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Hornee durante 30 a 40 min. a 150° C. Una vez que lo saque del horno agréguele el licor envinado.

El envinado: Ponga a calentar el agua a fuego lento, agregue el azúcar hasta que se disuelva totalmente. Añada el licor cuando el jarabe esté tibio.

Cubierta: Ponga la crema en la batidora y bata hasta que se formen picos. Coloque en la duya del no. 8 y decore con la figura que se desee. Decore con pétalos.



Tronco helado

(8 personas)



Ingredientes:



- 6 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 150 grs. de azúcar refinada
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 90 grs. de mantequilla derretida
- 1 cda. de brandy
- 120 grs. de harina
- 1 lt de helado de su preferencia

Cubierta:

- Crema para batir
- Chocolate
- Nuez picada
- Cerezas



Preparación:

Bata las claras a punto de turrón, incorpore el azúcar y continúe batiendo, agregue las yemas sin dejar de batir y la vainilla; ya sin batir, agregue en forma envolvente la harina con el polvo para hornear, por último la mantequilla tibia y el brandy. Hornee en una charola engrasada, empapelada, engrasada y enharinada. Vierta la masa y hornee a 180° C durante 20 min. aproximadamente. Ya cocido, voltee sobre papel encerado y enfríe; una vez frío coloque el helado, enrolle, congele y cubra para decorar al gusto. Conserve en el congelador.

Cubierta: Decore con crema batida, chocolate, nuez y la cereza.



Pastel fácil de chocolate

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 paquete de harina preparada para pastel sabor chocolate
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de nuez molida
- 1 charola rectangular engrasada, enharinada y empapelada con una hoja de papel encerado engrasado

Cubierta:

- 300 grs. de cobertura de chocolate semiamargo, finamente picada
- 150 ml. de leche
- Crema batida (opcional)



Preparación:

Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la harina preparada sabor chocolate con los huevos, agréguelos uno por uno, en seguida incorpore la leche poco a poco y la nuez. Bata a mano de 5 a 7 min. y después a velocidad media con batidora hasta deshacer los grumos. Vierta la mezcla en forma homogénea en la charola. Hornee a 180° C durante 20 a 30 min. o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deje enfriar por 15 min. más. Desmolde. Hierva la leche y añada el chocolate, mueva hasta que se deshaga. Unte una capa generosa de chocolate en la superficie del pan, deje cuajar y corte para dividir las porciones.

Nota: Para que la cobertura de chocolate se integre mejor al pastel, cubra primero el pan con una fina capa de crema batida, antes de bañarlo con el chocolate líquido.

Pastel de coco

(12 personas)





200 grs. de harina
160 grs. de azúcar
6 huevos
1 cda. de esencia de vainilla

Cubierta:
500 ml. de crema para batir
100 grs. de coco rallado dorado
Cerezas rojas

Para el jarabe de coco:
100 ml. de leche evaporada mezclados con
200 ml. de crema de coco

Preparación:



Bata los huevos junto con el azúcar hasta esponjar, agregue la vainilla y por último la harina previamente cernida. Vacíe en un molde y hornee a 180° C durante 20 a 25 min. aproximadamente. Desmolde y enfríe, después humecte el pan con el jarabe de coco, y cubra el pan con crema batida. Decore con el coco rallado dorado y las cerezas rojas.



Pastel relleno de piña

(15 personas)



Ingredientes:



3 barras de mantequilla
6 huevos
1 ½ tazas de azúcar
4 cdas. de polvo para hornear
1 ¼ tazas de jugo de piña
3 tazas de harina

Cubierta y relleno:
1 queso crema grande de 190 grs.
1 barra de margarina
1 taza de azúcar glass
1 cda. de esencia de vainilla
Saborizante de piña
Color vegetal
1 lata de piña en almíbar
Cerezas para decorar

Preparación:



Acreme la mantequilla con el azúcar hasta que doble su volumen, agregue las yemas una por una a velocidad media. Cierna previamente la harina con el polvo para hornear y agregue poco a poco alternando con el jugo de piña. Aparte, bata las claras a punto de turrón y agregue al batido anterior en forma envolvente. Vacíe la mezcla en dos moldes previamente engrasados y enharinados. Hornee a 180° C durante 20 min. aproximadamente.

Cubierta: Acreme el queso crema con la margarina hasta que se integre. Agregue poco a poco el azúcar glass cernida para que tome la consistencia deseada. Agregue por último sabor y color.

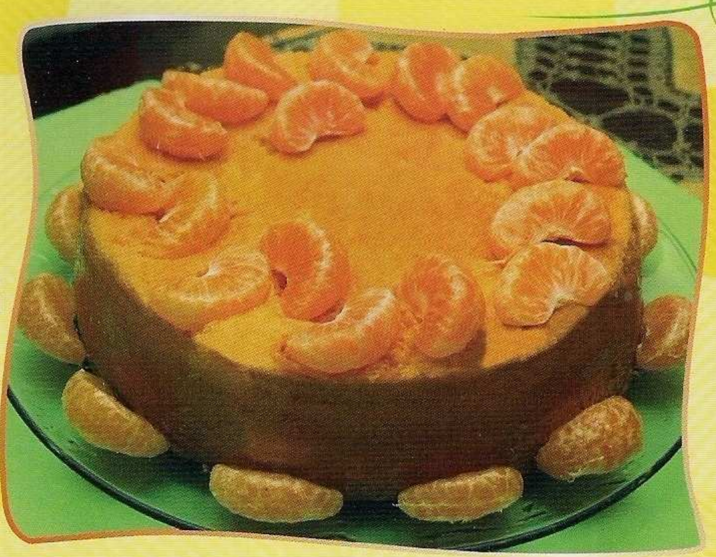
Parta el pan por la mitad horizontalmente, humedézcalo con el almíbar de la piña, ponga un poco de betún como relleno y unos trocitos de piña, coloque la otra parte del pan, forre el pastel con la mezcla de la cubierta y adorne con un poco de piña y cerezas. Refrigere durante 30 min. Decore con piña en almíbar y cerezas rojas con brillo.

Pastel de mandarina

(12 personas)



Ingredientes:



- 100 grs. de mantequilla
- 200 grs. de azúcar
- 3 huevos
- 230 grs. de harina
- 80 ml. de leche
- ½ cdita. de polvo para hornear
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- Jarabe neutro para pastel (ver pág. 198) y agregar 100 ml. de jugo de naranja

Crema de naranja:

- 250 ml. de leche
- 200 grs. de azúcar
- 7 yemas
- 20 grs. de grenetina
- ⅓ de taza de agua o concentrado de naranja o jugo de naranja natural
- 500 ml. de crema para batir
- ½ taza de azúcar
- 100 ml. de concentrado de naranja



Preparación:

Para el pan: Acreme la mantequilla, el azúcar, los huevos, la harina cernida con el polvo para hornear, la leche y la vainilla. Hornee en molde de 22 cm engrasado, empapelado, engrasado de nuevo y enharinado a 180° C por 40 min.

Para la crema de naranja: Hidrate la grenetina en el agua, hierva la leche con la mitad del azúcar. Bata las yemas con el azúcar restante hasta que estén espumosas. Disuelva la grenetina en la leche hirviendo, agregue las yemas y regrésela al fuego y cocine sin hervir; por último añada el concentrado de naranja y enfríe moviendo constantemente. Ya fría, una la crema batida con el azúcar, de preferencia de inmediato.

Armado o terminado: Divida el pastel en dos porciones. La primera porción humecte con jarabe, rellene con una capa delgada de crema de naranja y gajos de mandarina, coloque después la otra porción del pastel y humecte, cubra completamente el pastel con el resto de la crema de naranja y decore con gajos de mandarina.

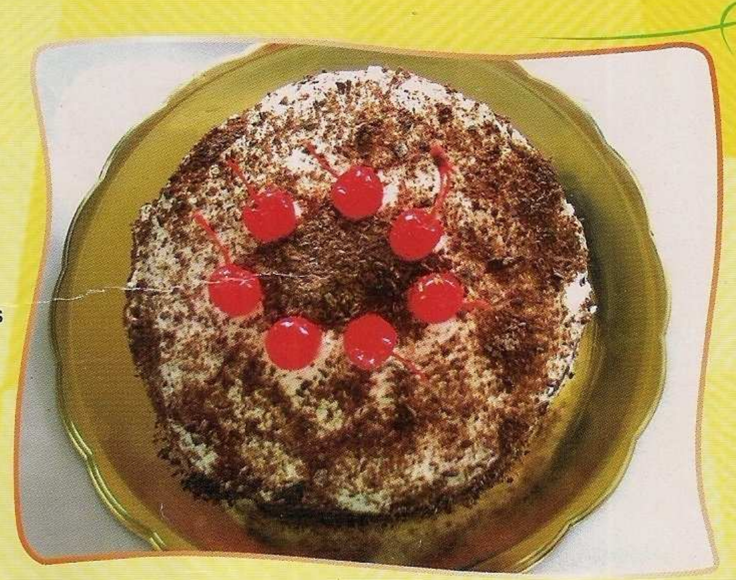


Pastel Selva Negra

(8 personas)



Ingredientes:



- ¾ de taza de mantequilla
- ¾ de taza de azúcar
- 5 huevos
- 4 tablillas de chocolate semiamargo
- ¼ de taza de agua
- 2 cdas. de cocoa
- 2 cdas. de café instantáneo
- 1 ½ tazas de harina
- 1 cdita. de polvo para hornear

Relleno y cubierta:

- 2 latas de media crema
- ½ taza de azúcar glass
- 3 cdas. de jugo de limón
- 1 taza de nuez picada
- ½ taza de cerezas partidas por la mitad
- 2 ½ tazas de chocolate semiamargo rallado

Envinado:

- ¾ de taza de agua
- ¼ de taza de azúcar
- ¼ de taza de kirsch



Preparación:

Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremarla y añada los huevos uno por uno. Aparte, derrita en el agua el chocolate junto con la cocoa y el café, mezcle perfectamente y agregue al batido anterior; siga batiendo y por último añada la harina cernida junto con el polvo para hornear. Bata hasta que se incorpore bien. Vacíe en dos moldes engrasados y enharinados de 20 cm y hornee a 165° C por 30 min.

Envinado: Ponga el agua al fuego y agregue el azúcar, deje al fuego hasta que se disuelva bien. Retire del fuego y añada el kirsch. Envine con esto una parte del pastel.

Relleno y decorado: Bata la crema con el azúcar. Agregue el limón y siga batiendo hasta que espese. Unte un poco de esta crema en la mitad del pastel que envinó anteriormente, espolvoree la nuez y distribuya las cerezas. Coloque encima el otro pastel, envine nuevamente y bañe todo el pastel con la crema restante. Decore con chocolate rallado y cerezas.

Pastel de café

(12 personas)

Ingredientes: 

3 tazas de harina
4 cditas. de polvo para hornear
1 ½ tazas de leche
2 ¾ barritas de mantequilla
1 ½ tazas de azúcar
4 huevos (separe claras y yemas)
60 grs. de chocolate semiamargo
2 cdas. de café instantáneo (disuelto en 1 cda. de agua caliente)

Cubierta:
3 barritas de mantequilla
1 taza de azúcar glass
4 cdas. de cocoa
3 cditas. de café instantáneo
1 cereza

Preparación: 

En un tazón bata la mantequilla con un batidor de globo y agregue el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue las yemas sin dejar de batir. Derrita a baño María el chocolate semiamargo, disuelva el café instantáneo en agua caliente y añada los dos ingredientes a lo batido, hasta obtener una mezcla homogénea. Aparte, cierna la harina y el polvo para hornear y añada, ya sin batir, a la mezcla alternando con la leche y revolviendo suavemente. Por último, agregue las claras batidas a punto de turrón en forma envolvente con un batidor de globo. Vierta la mezcla en dos moldes previamente engrasados y enharinados y hornee a 180° C durante 20 min. aproximadamente.

Cubierta: Bata en un tazón la mantequilla hasta acremarla y agregue poco a poco el azúcar glass, la cocoa y el café previamente disuelto en agua caliente, hasta obtener una mezcla uniforme.

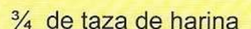
Nota: Refrigere un poco para que tome una consistencia suave y tersa, y decore con duya No. 22 y cereza roja.



Pastel San Valentín

(12 personas)

Ingredientes: 



¾ de taza de harina
¼ de taza de cocoa
½ cdita. de bicarbonato de sodio
½ cdita. de sal
¼ de cdita. de polvo para hornear
½ taza de manteca vegetal
¾ de taza de azúcar
1 huevo
½ cdita. de esencia de vainilla
¾ de taza de agua caliente
50 grs. de confitería tipo corazones

Cubierta:
100 grs. de chocolate semiamargo
1 lata de leche condensada
½ cdita. de sal
½ cdita. de esencia de vainilla

Preparación: 

Mezcle la harina, la cocoa, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear. En un tazón bata la manteca con el azúcar y cuando acreme, agregue el huevo y la vainilla, mezcle bien y agregue el agua. Incorpore los ingredientes secos y bata hasta que la mezcla esté suave. Engrase y enharine un molde y hornee por 15 a 20 min. a 180° C o hasta que salga el palillo limpio. Déjelo enfriar y desmolde.

Cubierta: Ponga el chocolate a baño María hasta que se derrita, agregue la leche y la sal y déjelo 5 min. más en el fuego. Retírela del fuego, agregue la vainilla y deje enfriar solamente un poco. Báñe el pastel con esta mezcla y decórelo con confitería tipo corazones.



Pastel de limón

(12 personas)



Ingredientes:



¾ de taza de mantequilla
1 ½ tazas de azúcar
7 yemas
2 ½ tazas de harina
5 cditas. de polvo para hornear
¼ de cdita. de sal
¾ de taza de leche
1 cdita. de ralladura de limón
1 cdita. de jugo de limón
1 cdita. de azúcar glass



Preparación:

Bata en un tazón grande, con un batidor de globo, la mantequilla con el azúcar hasta que adquiera una consistencia cremosa. En otro tazón bata las yemas a punto de listón y luego incorpórelas a la mantequilla batiendo con el mismo batidor de globo. Cierna tres veces la harina con el polvo para hornear y la sal sobre un pedazo de papel encerado y luego incorpórela poco a poco a la mezcla anterior, revolviendo ésta con una cuchara de palo y alternando la harina con la leche. Finalmente incorpore a la mezcla la ralladura y el jugo de limón. Continúe revolviendo durante 5 min. más para formar una masa. Caliente el horno a 175° C. Engrase y enharine un molde y vierta la masa en él. Hornee 35 a 45 min. Cuando se haya enfriado, espolvoree con azúcar glass. Decore con rodajas de limón.



Pastel de manzana y frutas secas

(6 personas)



Ingredientes:



4 manzanas peladas
1 ½ tazas de frutas secas (dátiles, higos, pasitas, etc.)
¾ de taza de jugo de manzana
3 cdas. de nueces picadas
3 cdas. de nueces molidas
¾ de taza de pan molido
1 cda. de jugo de limón
Canela molida al gusto



Preparación:

Pique las frutas secas, póngalas en un tazón y báñelas con el jugo de manzana; deje marinar 1 hora.
Ralle las manzanas en grueso y báñelas con jugo de limón para evitar que se oscurezcan.
En un recipiente mezcle las manzanas con la fruta seca, las nueces y el pan.
Vierta en un molde ligeramente engrasado y espolvoree la almendra y la canela.
Hornee a 180° C por 10 min. o hasta que la superficie comience a dorar.
Desmolde y decore con frutas secas y nuez molida.

Pastel de chocolate y queso

(12 personas)



Ingredientes:

½ lata de leche condensada
1 paquete de queso crema grande
¾ barrita de mantequilla
2 cdas. de fécula de maíz natural
1 cda. de esencia de vainilla
400 grs. de chocolate semiamargo, fundido
6 cdas. de harina
2 huevos
1 molde redondo enmantequillado y empanizado con pan molido

Cubierta:
Cerezas
½ taza de granillo de chocolate
½ lata de leche condensada
6 cdas. de cocoa



Preparación:

Licue perfectamente todos los ingredientes. Caliente el horno a 180° C, vierta la mezcla en el molde, hornee a baño María durante 40 min. o hasta que el centro del pastel esté firme. Apague el horno y deje enfriar el pastel adentro. Desmolde. Mezcle la leche condensada con la cocoa y cubra el pastel; decore con granillo y cerezas.



Pastel de coco Gil

(8 personas)





Ingredientes:

300 grs. de mantequilla
1 taza de azúcar
6 huevos
2 tazas de fécula de maíz
½ taza de harina
2 cditas. de polvo para hornear
1 limón (la ralladura)
¼ de taza de ron
½ taza de pasitas



Cubierta:
1 taza de crema pastelera (ver pág. 198)
1 taza de coco rallado
Piña en almíbar, cerezas rojas y verdes para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla con el azúcar. Añada los huevos, uno por uno. Agregue la fécula de maíz y la harina, el polvo para hornear, la ralladura de limón, el ron y las pasitas. Mezcle bien. Vierta la masa en un molde rectangular, engrasado y enharinado. Hornee de 30 a 40 min. en horno precalentado a 180° C. Saque, desmolde y deje enfriar. Cubra con crema pastelera y forre con el coco. Decore con la piña en almíbar y cerezas rojas y verdes.



Pastel de chocolate y fresas

(12 personas)



Ingredientes:



1 paquete de harina preparada para pastel sabor chocolate
3 huevos
1 taza de leche
½ lt de crema para batir (bien fría)
50 grs. de azúcar
1 taza de fresas fileteadas
Papel aluminio
Cerezas



Preparación:

Mezcle la harina preparada con los huevos, agréguelos uno por uno; vierta la leche poco a poco, bata a mano 5 min. y después a velocidad media, o hasta deshacer los grumos. Vacíe la mezcla en forma homogénea en un molde de corazón previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C por 30 min. o haga la prueba del palillo y que éste salga limpio. De lo contrario, hornee unos minutos más. Deje enfriar y desmolde. Bata la crema con el azúcar hasta que tenga una consistencia firme y reserve. Forre el molde por dentro con papel aluminio y corte el pan en dos capas. Vierta la mitad del pan en el molde y rellene con la mitad de la crema preparada y la mitad de las fresas bien acomodadas en una capa de pan. Vacíe otra capa de crema y las fresas, y termine con la otra capa de pan y cubra con el resto de la crema. Refrigere por lo menos 6 horas. Desmolde y decore con cerezas rojas y hoja de nochebuena.



Pastel sorpresa

(12 personas)



Ingredientes:



1 paquete de harina preparada para pastel sabor chocolate
Jarabe neutro (ver pág. 198)

Cubierta:
200 grs. de cobertura de chocolate semiamargo (hojaldreado)
1 lt de crema para batir bien fría sabor chocolate
Chocolate líquido



Preparación:

Prepare la harina según instrucciones. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado de manera homogénea. Hornee durante 40 min. a 180º C o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Deje enfriar y desmolde. Bata la crema hasta que tome consistencia. Corte el pan transversalmente en 3 partes y humecte la primera parte con el jarabe neutro, cubra con crema y así sucesivamente con las otras partes colocando una encima de la otra hasta terminar. Cubra el pastel con la crema batida y adhiera el hojaldre alrededor del pastel, decore con chocolate líquido en el centro y cereza roja.



Pastel germano de chocolate

(12 personas)




Ingredientes:



100 grs. de chocolate semiamargo
⅓ de taza de agua hirviendo
150 grs. de mantequilla
200 grs. de azúcar refinada
3 huevos (separe yemas y claras)
1 cda. de esencia de vainilla
290 grs. de harina
½ cdita. de bicarbonato de sodio
¼ de cdita. de sal
½ taza de leche, con 1 cda. de vinagre blanco
(retire el suero que suelte, antes de incorporar a la masa)

Cubierta:
1 lata de media crema
250 grs. de chocolate semiamargo
Kiwi
Cerezas



Preparación:

Disuelva el chocolate en el agua hirviendo; enfríe. Acreme la mantequilla, el azúcar, las yemas, el chocolate y la vainilla en forma envolvente con un batidor de globo; incorpore la harina, el bicarbonato y la sal alternando con la leche; por último agregue las claras batidas a punto de turrón. Hornee a 160° C por 60 min. aproximadamente en un molde de 30 cm.
Cubierta: Ponga a hervir la media crema y ahí disuelva el chocolate. Cubra el pastel.
Decore con ralladura de chocolate semiamargo, cerezas rojas y medias lunas de kiwi.



Pastel de cumpleaños

(15 personas)




Ingredientes:



500 grs. de harina
500 grs. de mantequilla
500 grs. de azúcar
5 huevos
1 lata de jugo de piña (335 ml.) o leche
1 ½ cdas. de polvo para hornear
Crema batida
Colorantes vegetales al gusto



Preparación:

Acreme la mantequilla a velocidad media, después agregue el azúcar hasta que esponje el batido, incorpore los huevos uno por uno. Agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear alternando con el jugo de piña, empezando con secos y terminando con secos. Vierta la mezcla en dos moldes previamente engrasados y enharinados, y hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente.
Desmolde y deje enfriar, cubra con crema batida de vainilla y decore con crema batida de colores.



Pastel de queso

(15 personas)



Ingredientes:



3 quesos crema
7 huevos
¾ de taza de azúcar
1 ½ cdita. de esencia de vainilla
1 lata de leche condensada
1 kg. de fresas fileteadas (lavadas y desinfectadas)
Glaseado rojo
Crema batida de vainilla



Preparación:

Acreme el queso crema con las siete yemas de los huevos, agregue la vainilla y la leche condensada. Aparte, en un recipiente, bata las claras de los huevos a punto de turrón; ya que estén levantadas agregue el azúcar y por último incorpore a la mezcla anterior en forma envolvente. Vacíe en un molde de 26 cm previamente engrasado y enharinado. Hornee a baño María por 60 min. o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Decore con fresas fileteadas, glaseado rojo y crema batida de vainilla.



Pastel de manzana y mora

(12 personas)



Ingredientes:



125 grs. de mantequilla
1 cda. de esencia de vainilla
¾ de taza de azúcar
2 huevos batidos ligeramente
1 ½ tazas de harina cernida
1 ½ cditas. de polvo para hornear
1 taza de leche
220 grs. de manzanas en almíbar
220 grs. de moras en almíbar
Azúcar y canela molida para decorar



Preparación:

Acreme la mantequilla hasta que tome un color más claro, agregue la vainilla, los huevos batidos, la harina cernida con el polvo para hornear, el azúcar y la leche poco a poco. Vacíe la mitad de la mezcla en un molde de 20 cm engrasado y coloque la mitad de las manzanas y moras, vacíe la otra mitad de la mezcla y colóquele el resto de las manzanas y moras por encima; hornee a 180° C por 40 a 50 min. o hasta que al meter un palillo éste salga limpio. Déjelo enfriar 10 min. y desmolde en un plato, rocíele azúcar mezclada con canela molida y decore con rebanadas de manzana y moras.

Pastel con licor de café

(12 personas)



Ingredientes:

10 huevos
300 grs. de azúcar
300 grs. de harina
80 grs. de cocoa
3 cdas. de polvo para hornear
1 taza de aceite

Para el jarabe de café:
200 ml. de leche
100 ml. de leche evaporada
100 ml. de leche condensada
40 ml. de licor de café

Cubierta:
500 ml. de crema para batir sabor vainilla
500 ml. de jarabe de chocolate tipo ganashe

Preparación:



Bata los huevos junto con el azúcar hasta esponjar, agregue después el aceite y por último incorpore la harina, la cocoa y el polvo para hornear previamente unidos y cernidos. Vacíe en un molde y hornee a 180° C durante 30 min. aproximadamente. Desmolde. Mezcle los ingredientes del jarabe de café y envine el pan. Cúbralo con crema batida, enfríe el pan durante 20 min. en el congelador; por último, vacíe jarabe de ganashe de chocolate sobre el pastel y decore con crema batida utilizando manga y duya.



Pastel de chocolate con fresas

(12 personas)



Ingredientes:

1 paquete de harina preparada para pastel de chocolate
1 kg. de fresas limpias y partidas por la mitad (lavadas y desinfectadas)
2 cdas. de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla

Para el glaseado de chocolate semiamargo:
3 tablillas de chocolate semiamargo
3 cdas. de agua
1 cda. de margarina o mantequilla
1 taza de azúcar glass
½ cdita. de esencia de vainilla
1 kg. de crema batida

Preparación:



Prepare la harina para pastel siguiendo las indicaciones del paquete; una vez horneado y frío, parta el pan por la mitad horizontalmente. Mezcle las fresas con el azúcar y la vainilla, ponga la mitad de las fresas sobre un pan, agregue la mitad del glaseado y cubra con la mitad de la crema batida. Repita este procedimiento sobre la otra mitad del pan y termine con fresas bañadas en el glaseado de chocolate y crema batida.

Para el glaseado de chocolate: Coloque el chocolate, el agua y la margarina en un recipiente grande; hornee en el microondas a temperatura alta, de 1 a 2 min. o hasta que el chocolate esté derretido. Revuelva una sola vez. Agregue el azúcar glass y la vainilla; bata hasta obtener una consistencia suave. Para obtener un glaseado menos espeso, agregue de ½ a 1 cdita. de agua.



Pastel de moka

(15 personas)



Ingredientes:



1 caja de harina de chocolate preparada
¼ de taza de licor de café
Crema para batir sabor vainilla
1 cda. de café
1 cda. de chocolate líquido
1 cda. de licor de café
Chocolate de leche

Preparación:

Siga las instrucciones de la harina preparada y elabore el pastel. Ya frío, parta por la mitad de manera transversal. Bañe la parte de abajo con licor de café. Bata la crema con la batidora y agregue las cucharadas ya mezcladas de café, chocolate líquido y licor de café. Coloque una capa de la mezcla en el pastel. Incorpore la otra mitad del pastel. Decore con la crema batida y chocolate líquido y rallado.



Pastel de tequila

(12 personas)



Ingredientes:



Para el pan:
300 grs. de harina
300 grs. de azúcar
8 huevos
2 cdas. de polvo para hornear
1 taza de aceite

Para humectar el pan:
300 ml. de jarabe neutro
1 ½ onzas de tequila

Cubierta:
1 lt de crema para batir sabor vainilla
50 grs. de chocolate de repostería derretido



Preparación:

Bata los huevos junto con el azúcar hasta esponjar, después agregue el aceite y por último la harina junto con el polvo para hornear previamente cernidos. Vacíe en un molde previamente engrasado y enharinado.
Hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente.
Enfríe, una el jarabe y el tequila, humecte el pan, forre con crema batida y decore con chocolate derretido utilizando manga y duya.



Pastel marmoleado

(15 a 20 personas)





Ingredientes:

625 grs. de harina
175 grs. de mantequilla
175 grs. de margarina
9 huevos (separe yemas y claras)
400 grs. de azúcar
1 lata de leche condensada
3 ½ cdas. de polvo para hornear
La leche necesaria para ablandar el batido
1 cda. de esencia de vainilla
100 grs. de cocoa
Cajeta para rellenar



Preparación:

Acreme la mantequilla y la margarina, después agregue el azúcar, luego las yemas una por una, la leche condensada, la harina con el polvo para hornear previamente cernida alternando con vainilla y la leche necesaria; por último agregue las claras a punto de turrón en forma envolvente. Separe una parte del batido y agregue, con una pala de madera, la cocoa cernida, sólo la necesaria para no espesar el batido. Vacíe en un molde previamente engrasado y enharinado el batido de vainilla, y vacíe el batido de chocolate en forma de vetas o líneas; mezcle un poco con un tenedor sin tocar el fondo del molde. Hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Desmolde y al enfriar, parta por la mitad horizontalmente y cubra de cajeta, coloque encima la otra mitad.

Cubierta: Decore con el betún para el tronco navideño de la pág. 117.



Pastel de rompope

(12 personas)







Ingredientes:

380 grs. de harina
300 grs. de azúcar
10 huevos
½ taza de leche
½ taza de aceite
3 cdas. de polvo para hornear

Para el envinado:
300 ml. de jarabe de tres leches
40 ml. de rompope

Cubierta:
Betún de mantequilla (ver pág. 199)
Almendras fileteadas
Cereza roja
Rebanada de piña



Preparación:

Envinado: Mezcle los ingredientes en un tazón y reserve.

Bata los huevos junto con el azúcar hasta esponjar, después incorpore la leche y el aceite, y por último agregue la harina con el polvo para hornear previamente cernidos. Vacíe en el molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 30 min. aproximadamente. Desmolde y enfríe, después envine con el jarabe preparado.

Cubierta: Forre el pan con el betún de mantequilla y decore con almendras fileteadas, rebanadas de piña y una cereza.



Pastel de queso con limón

(12 personas)



Ingredientes:

Para la costra:
1 ½ tazas de galletas Marías trituradas
¼ de taza de mantequilla derretida

Para el relleno:
1 kg. de queso crema
1 ¼ tazas de azúcar
5 cdas. de jugo de limón
4 huevos
1 cda. de esencia de vainilla
2 cdas. de ralladura de limón



Preparación:

Para hacer la costra: Engrase y forre con papel un molde. Póngale la galleta y vacíe la mantequilla para formar la costra, y reserve.

Para preparar el relleno: Acreme el queso, agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore; añada los huevos uno por uno hasta que se incorporen, y después la ralladura de limón, el jugo de limón y la vainilla.
Vacíe en el molde y hornee a 180º C por 60 min.

Para hacer el decorado: Ponga el pastel en una base y cúbralo con la crema de mantequilla hasta que quede liso. Ponga una orilla rizada. Rebane dos limones y córtelos por la mitad; póngalos en un plato para glasearlos y acomódelos en la parte superior del pastel.



Pastel de kiwi con crema de vainilla

(12 personas)



Ingredientes:

Para el pan:
9 huevos
300 grs. de azúcar
2 tazas de harina
1 cda. de polvo para hornear
1 cdita. de esencia de vainilla

Cubierta:
½ lt de leche
3 yemas de huevo
150 grs. de azúcar
50 grs. de fécula de maíz
½ taza de leche
1 cda. de esencia de vainilla
Jarabe neutro
Kiwi
Cerezas
Crema batida





Preparación:

Para el pan: Bata a velocidad alta los huevos y el azúcar hasta esponjar y vacíe en un recipiente grande. Cierna la harina y el polvo para hornear, e incorpore al recipiente en forma envolvente; por último incorpore la vainilla. Vacíe en un molde previamente engrasado y enharinado, y hornee a 175° C durante 20 a 25 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde.

Cubierta: Una la fécula, la ½ taza de leche y las yemas y reserve. Hierva la leche con el azúcar y después incorpore la mezcla anterior, baje el fuego y deje hervir durante 5 min. Por último agregue la vainilla. Enfríe.

Divida el bizcocho en dos partes. Coloque una parte en un platón y humecte con jarabe neutro, coloque una capa de crema de vainilla y kiwi picado. Después coloque la otra parte del bizcocho y humecte con jarabe neutro, cubra con crema batida y decore con kiwi y cerezas rojas.

Pastel dominó

(15 a 20 personas)



Ingredientes: 

Pan de vainilla:

125 grs. de mantequilla
1 taza de azúcar
3 huevos
1 taza de yogur natural
2 tazas de harina
2 cditas. de polvo para hornear
¼ de cdita. de sal
1 cda. de esencia de vainilla o ralladura de naranja

Cubierta:

Crema pastelera sencilla (ver pág. 198)
Crema batida
Nuez picada
Coco rallado

Pan de chocolate:

125 grs. de mantequilla
1 taza de azúcar
3 huevos
1 taza de yogur natural
1 ¾ tazas de harina
2 cditas. de polvo para hornear
½ taza de cocoa
1 cda. de esencia de vainilla
¼ de cdita. de sal

Preparación: 

Para el pan de vainilla: Acreme la mantequilla. Agregue el azúcar, las yemas y la vainilla. Una aparte la harina, el polvo para hornear y la sal, e incorpore a lo anterior en forma envolvente pasando previamente por el cernidor, alternando con el yogur, y por último agregue las claras batidas a punto de turrón. Hornee en un molde engrasado, empapelado, engrasado y enharinado a 180° C durante 30 min. aproximadamente.

Para el chocolate: Igual que el anterior, pero uniendo la cocoa con la harina.

Corte el pan en tiras, y alterne pan de vainilla y de chocolate uniendo con crema pastelera sencilla.

Cubierta: Forre con crema batida, decore con cuadros de coco y nuez.



Pastel cremoso de chocolate

(12 personas)







1 kg. de harina preparada de chocolate
1 taza de agua
6 huevos
300 ml. de aceite de maíz
1 cda. de polvo para hornear
Crema batida
Azúcar glass

Preparación: 

Agregue 1 taza de agua a la harina y bata por 4 min. Incorpore los huevos y el aceite de maiz y siga batiendo por 3 min., y por último agregue el polvo para hornear y bata por 3 min. más. Ponga la mezcla en un molde engrasado y enharinado y hornee por 25 min. a 180° C hasta que esté esponjado.

Deje enfriar y pártalo por la mitad horizontalmente; rellene con la crema batida, coloque encima la otra mitad y decore con azúcar glass cernida.

Pastel capuchino

(10 personas)



Ingredientes:



6 huevos
180 grs. de azúcar
180 grs. de harina
40 grs. de fécula de maíz
40 grs. de cocoa
2 cdas. de esencia de vainilla

Cubierta:
Nueces en mitades
Crema batida de vainilla y de chocolate

Para la crema de café:
½ lt de leche entera
5 yemas
150 grs. de azúcar
80 grs. de fécula de maíz
20 grs. de grenetina
⅓ de taza de agua
500 ml. de crema batida
1 cda. de café soluble
1 cda. de licor de café
1 cda. de esencia de vainilla
Jarabe neutro



Preparación:

Bata los huevos junto con el azúcar y agregue la vainilla, incorpore la harina, la fécula y la cocoa previamente cernidas, en forma envolvente. Vierta en un molde previamente engrasado, empapelado y enharinado. Hornee a 180° C durante 30 a 40 min. aproximadamente.

Para la crema de café: Hidrate la grenetina con el agua. Hierva la leche con la mitad del azúcar, bata las yemas con el azúcar restante hasta que blanqueen, incorpore la fécula y bata perfectamente. Añada una parte de la leche hirviendo y vuelva al fuego. Cocine 3 min., disuelva ahí la grenetina; por último disuelva el café en la vainilla y agregue a lo anterior. Pase por una coladera, enfríe moviendo constantemente, agregue la crema batida con movimientos envolventes y vacíe de inmediato en el molde elegido. Corte el pan por la mitad horizontalmente y humedezca con jarabe neutro y licor de café. Cubra con crema de café, coloque posteriormente otra capa de pan y realice el mismo procedimiento,

Cubierta: Forre con crema batida de chocolate y decore con crema batida de vainilla y mitades de nuez.



Pastel de fresas naturales

(15 personas)



Ingredientes:



400 grs. de azúcar
500 grs. de harina
300 grs. de mantequilla
150 grs. de nuez
3 cdas. de polvo para hornear
500 grs. de fresas naturales
250 ml. de leche
7 huevos separados
Jarabe neutro con licor (ron) (ver pág. 199)

Cubierta:
Crema batida, fresas en rodajas y cerezas verdes



Preparación:

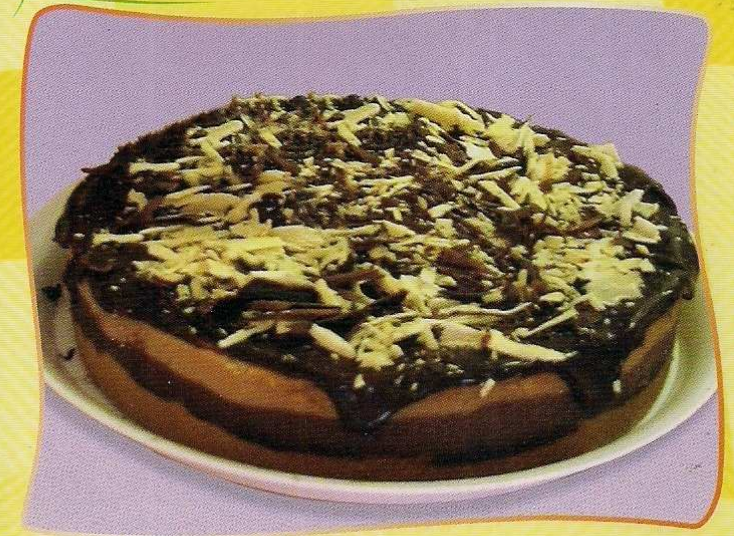
Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue las yemas una por una, incorpore la harina con el polvo para hornear previamente cernidos, alternando con la leche, la nuez y por último añada las claras batidas a punto de turrón, en forma envolvente. Hornee en un molde previamente engrasado y enharinado a 180° C durante 30 a 35 min. aproximadamente. Enfríe y divida el pan horizontalmente, coloque una parte y humecte con el jarabe, agregue una parte de crema batida y fresas naturales partidas en rodajas, coloque la otra parte del pan y humecte,

Cubierta: Forre con crema batida y decore con fresas naturales y cerezas verdes.



Pastel de queso de 3 chocolates

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
2 tazas de galletas Marías molidas
2 cdas. de azúcar
3 cdas. de mantequilla

Para el relleno:
1 200 grs. de queso crema
4 huevos
2 tazas de azúcar
¼ de taza de crema agria
90 grs. de chocolate semiamargo
90 grs. de chocolate claro
90 grs. de chocolate blanco

Para el glaseado:
½ taza de crema natural
2 cdas. de leche
½ cda. de mantequilla
150 grs. de chocolate semiamargo (derretido)
Chocolate rallado para decorar



Preparación:

Para hacer la costra: Mezcle los ingredientes y colóquelos en el molde engrasado y empapelado. Oprima bien hasta cubrir todo el molde.

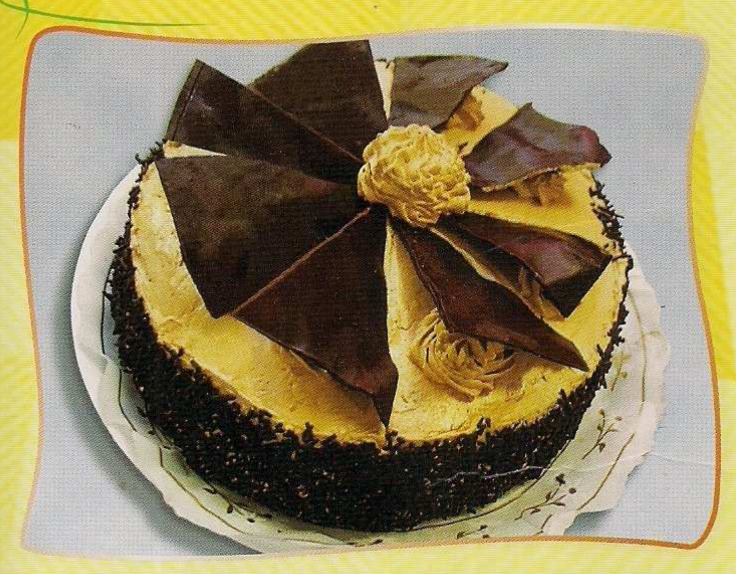
Para hacer el relleno: Acreme el queso y luego agregue los huevos uno por uno, y el azúcar poco a poco, hasta que todo esté incorporado. Por último añada la crema y aparte la mezcla. Derrita los tres chocolates a baño María, por separado, y apártelos. Divida la mezcla de queso en tres partes, y a cada porción incorpórele una mezcla de chocolate; vacíe sobre la costra los chocolates, del más oscuro al más claro. Hornee a baño María a 180º C hasta que el pastel esté firme. Cuando esté frío, desmóldelo.

Para hacer el glaseado: Mezcle todos los ingredientes y cubra el pastel con el glaseado. Ponga de adorno un poco de chocolate rallado.



Pastel fino de chocolate

(8 personas)



Ingredientes:

100 grs. de mantequilla
225 grs. de azúcar refinada
3 huevos enteros
125 grs. de chocolate oscuro (derretido a baño María)
50 grs. de cocoa
200 grs. de harina
½ cdita. de bicarbonato de sodio o 10 grs. de polvo para hornear
¼ de lt de leche fría
Mermelada para rellenar (de su preferencia)

Cubierta:
Crema de mantequilla (ver pág. 200)
Granillo de chocolate
Chocolate para reposteria semiamargo



Preparación:

Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremarla, luego agregue la cocoa, en seguida los huevos, de uno en uno, a baja velocidad; incorpore el chocolate derretido. Después agregue la harina con el bicarbonato y por último la leche, hasta que desaparezcan los grumos. Hornee en dos moldes redondos de 20 cm previamente engrasados y enharinados, a 180° C durante 40 min. aproximadamente. Ya que se enfríe el pastel, rellénelo con mermelada de su preferencia.

Cubierta: Forre con crema de mantequilla, en capa muy delgada. Refrigere por 1 hora para luego decorar con granillo de chocolate alrededor, tiras de chocolate al gusto y rosetón de crema de mantequilla.

Nota: Para los rehiletes se funde el chocolate y se coloca en una charola forrada con papel encerado y cuando empiece a secar se corta al gusto, ya seco se reafirma.

Pastel poema de naranja

(15 personas)



Ingredientes:



Para el niño envuelto:
- 300 grs. de harina preparada para hot cakes
- 300 grs. de azúcar estándar
- 10 huevos
- Cajeta o mermelada para rellenar
- Cerezas rojas

Para la salsa de naranja:
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 taza de azúcar
- 2 yemas
- 1 cdita. de ralladura de naranja
- 5 cdas. de fécula de maíz
- ¾ de barra de mantequilla



Preparación:

Para el niño envuelto: Bata los huevos y el azúcar hasta esponjar, agregue la harina en forma envolvente. Coloque la mezcla sobre una charola mediana previamente engrasada, empapelada y enharinada. Hornee a 175° C durante 15 a 20 min. aproximadamente. Retire del horno y parta el pan en dos porciones, rellene cada una con cajeta o mermelada y por último enrolle. Corte en porciones pequeñas.

Para la salsa de naranja: Licue un poco de jugo, yemas y fécula de maíz y reserve. Aparte hierva el resto del jugo junto con el azúcar, después agregue lo licuado y baje el fuego, añada la ralladura, deje cocinar durante 5 min., retire del fuego e incorpore la mantequilla hasta integrarla completamente.

Armado y terminado: Coloque en un molde redondo previamente empapelado una capa del niño envuelto, al terminar unte con la salsa de naranja, después coloque otra capa de niño envuelto y unte con la salsa, repita hasta terminar. Desmolde en un platón y cubra con salsa de naranja para dar brillo y presentación al pastel. Decore con cerezas rojas.





Pastel de chocolate

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 ½ tazas de harina
- 1 ¼ tazas de margarina
- 1 ¾ tazas de azúcar
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 7 cdas. de cocoa
- 1 ¼ cditas. de bicarbonato de sodio
- ½ cdita. de sal
- 1 ¼ tazas de agua helada

Cubierta:
- 1 barra de margarina
- 200 grs. de azúcar glass
- 3 cdas. de cocoa
- Almendras fileteadas
- Cerezas



Preparación:

Bata el azúcar con la margarina, incorpore la vainilla, los huevos y la cocoa. Aparte, mezcle la harina con el bicarbonato y la sal. Poco a poco vaya agregando la mezcla de la harina a la margarina, un poco de agua y así sucesivamente hasta terminar con agua. Coloque la mezcla en un molde previamente engrasado y hornee por 35 min. a 175° C.

Cubierta: bata la margarina con el azúcar glass, la cocoa y cubra el pastel. Decore con almendras fileteadas y cerezas.



Pastel Alma

(8 personas)

Ingredientes:



250 grs. de harina
2 huevos
125 grs. de manteca
125 grs. de azúcar
150 grs. de coco tostado
1 limón (ralladura)
Huevo para barnizar

Preparación:



Elabore una masa con la harina, los huevos batidos enteros (yema y clara), la manteca y el azúcar. Agregue la cáscara rallada del limón y si lo necesita, agua. La masa debe tener consistencia. Agregue el coco tostado a la masa. Unte de manteca un molde, agregue la pasta, barnice con huevo batido, espolvoree con azúcar y meta en el horno hasta que esté cocido.



Pastel de crema de avellana

(15 personas)



Ingredientes:

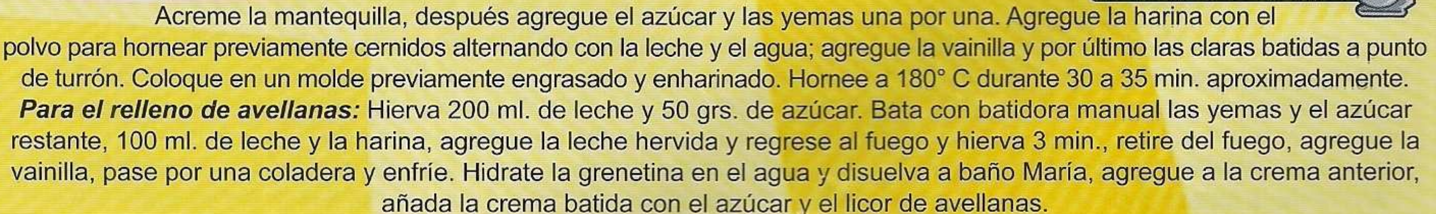


500 grs. de harina
4 huevos separados
1 cda. de esencia de vainilla
350 grs. de azúcar
350 grs. de mantequilla
½ lata de leche evaporada
½ lata de agua
3 cdas. de polvo para hornear

Cubierta:
Crema batida
Avellanas
Cerezas

Relleno de avellanas:
300 ml. de leche entera
2 yemas
100 grs. de azúcar
50 grs. de harina
1 cdita. de esencia de vainilla
1 cda. de grenetina
200 ml. de crema para batir
¼ de taza de azúcar
⅓ de taza de agua
2 cdas. de licor de avellanas
Jarabe neutro (ver pág. 198)

Preparación:



Acreme la mantequilla, después agregue el azúcar y las yemas una por una. Agregue la harina con el polvo para hornear previamente cernidos alternando con la leche y el agua; agregue la vainilla y por último las claras batidas a punto de turrón. Coloque en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 30 a 35 min. aproximadamente.

Para el relleno de avellanas: Hierva 200 ml. de leche y 50 grs. de azúcar. Bata con batidora manual las yemas y el azúcar restante, 100 ml. de leche y la harina, agregue la leche hervida y regrese al fuego y hierva 3 min., retire del fuego, agregue la vainilla, pase por una coladera y enfríe. Hidrate la grenetina en el agua y disuelva a baño María, agregue a la crema anterior, añada la crema batida con el azúcar y el licor de avellanas.

Corte el pan por la mitad horizontalmente y coloque una parte del pan, humecte con jarabe neutro y licor de avellanas, ponga una capa de crema de avellanas, otra capa de pan y humecte;

Cubierta: Forre con crema batida y decore con avellanas y cerezas rojas.



Pastel de queso con chocolate

(12 personas)



Ingredientes:



Para la costra:
¾ de taza de galletas Marías molidas
5 cdas. de mantequilla
2 cdas. de chocolate semiamargo rallado
2 cdas. de azúcar

Cubierta:
100 grs. de fresa
Glaseado rojo
Crema batida de chocolate y vainilla

Para el relleno:
350 grs. de chocolate semiamargo derretido y tibio
200 grs. de mantequilla
1 taza de crema ácida
1 cda. de esencia de vainilla
3 huevos enteros
1 taza de azúcar
720 grs. de queso crema
1 taza de nueces picadas



Preparación:

Para la costra: Engrase y enharine un molde de broche forrado de papel encerado. Mezcle todos los ingredientes y haga una costra sólo en el fondo del molde.

Para el relleno: Derrita el chocolate a baño María, agregue la mantequilla, mezcle bien. En otro tazón bata los huevos con el azúcar a punto de listón y agregue el queso crema. Bata hasta que esté incorporado y suave, agregue la mezcla del chocolate, las nueces, la vainilla y la crema. Vacíe sobre la costra y hornee a 180° C hasta que esté firme (aproximadamente 1 hora). Decore con fresas fileteadas (lavadas y desinfectadas), glaseado rojo y crema batida de chocolate y vainilla.



Pastel real de piña tropical

(8 personas)



Ingredientes:



6 huevos
150 grs. de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
180 grs. de harina
1 cdita. de polvo para hornear
2 cdas. de ron
60 grs. de mantequilla

Para el relleno:
2 tazas de jugo de piña
¼ de taza de azúcar
2 yemas
4 cdas. de fécula de maíz
Cajeta
Piña y cerezas para decorar



Preparación:

Para el pan: Bata las claras a punto de turrón, incorpore el azúcar, las yemas una por una, la vainilla y el ron. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina, el polvo para hornear cernido y la mantequilla derretida y tibia. Hornee en una charola previamente engrasada, empapelada y enharinada a 180° C durante 15 a 20 min. aproximadamente. Retire del horno, rellene con cajeta y enrolle.

Para el relleno: Hierva el jugo de piña y el azúcar. Aparte, licue las yemas, la fécula y un poquito de jugo, después agregue a la mezcla que se encuentra en el fuego y deje hervir durante 5 min., hasta que se forme una crema.

Armado y terminado: Rebane el pan en rodajas y acomode una capa en un molde redondo cubierto con papel encerado, cubra con relleno, coloque de nuevo otra capa de pan y cubra con relleno, hasta terminar. Decore con piña y cerezas verdes.



Pastel de playa

(20 a 25 personas)







600 grs. de harina
360 grs. de azúcar
6 huevos
3 cdas. de polvo para hornear
350 grs. de mantequilla
1 taza de leche
1 limón (jugo y ralladura)

Cubierta:
Merengue italiano amarillo (ver pág. 199)
Colorante azul
Glass transparente
Nuez picada
Foamy

Preparación:


Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno por uno, en seguida la leche alternando con la harina y el polvo para hornear previamente cernidos, y al final el limón. Vacíe la mezcla en un molde redondo previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 30 a 40 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde.

Cubierta: Forre con merengue italiano color amarillo, decore la mitad del pastel con glaseado transparente pintado con colorante azul para simular el mar, y cubra la otra parte con nuez finamente picada. Coloque paraguas y sandalias de foamy. En el borde decore con flores de azúcar glass de diferentes colores.



Pastel de perrito

(30 a 35 personas)







1 kg. de harina
3 cdas. de polvo para hornear
750 grs. de mantequilla
10 huevos
2 cdas. de esencia de vainilla
750 grs. de azúcar
2 latas de leche evaporada
1 cda. de miel de maple

Cubierta:
Merengue italiano blanco (ver pág. 199)
Colores vegetales café oscuro, café claro, negro y rojo



Cierna la harina y el polvo para hornear y reserve. Bata las claras a punto de turrón y reserve.
Acreme la mantequilla con el azúcar, después agregue las yemas una por una, la vainilla, la harina reservada alternando con la leche y la miel de maple, por último incorpore las claras en forma envolvente. Vacíe la mezcla en un molde rectangular previamente engrasado y enharinado, hornee a 180° C durante 40 a 50 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde.

Cubierta: Forre con merengue italiano blanco y coloque en diferentes tazones pequeñas porciones de merengue y píntelos con colorantes vegetales café oscuro, café claro, negro y rojo. Amplifique la figura del tamaño del pastel y con una manga rellena de betún color negro y duya número 3 o 4 delinee el contorno de la figura, plasme la hoja sobre la plancha del pastel para marcarlo. Posteriormente delinee de nuevo sobre la plancha. Coloque en una manga diferentes colores de betún con duya número 16, y en forma de estrellitas rellene los espacios como se muestra en la figura; con una manga rellena de betún blanco y duya número 22 decore el borde y orilla.



Pastel helado

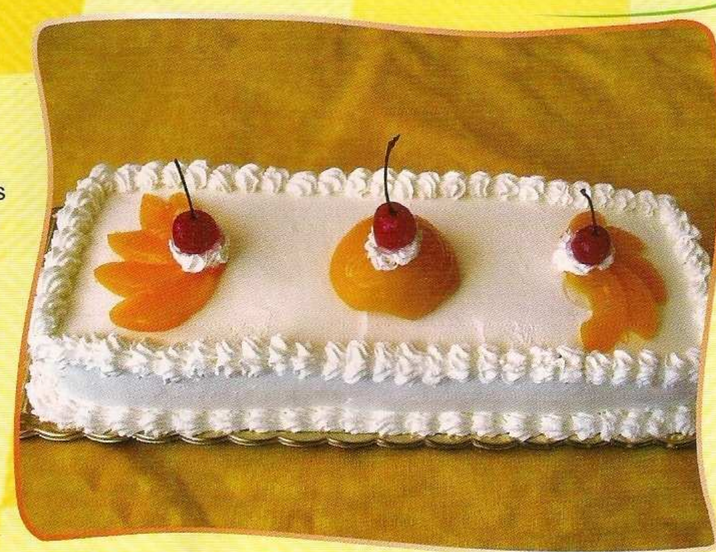
(12 personas)



Ingredientes:

7 huevos
320 grs. de azúcar
50 ml. de aceite
100 ml. de agua, sabor y color
320 grs. de harina
10 grs. de polvo para hornear
10 grs. de leche en polvo
Jarabe neutro

Cubierta:
Crema batida, duraznos en almíbar y cerezas para decorar



Preparación:

Con batidor de globo, bata a alta velocidad el huevo y el azúcar hasta que estén bien esponjosos. Agregue el aceite, agua, sabor y color en velocidad media y mezcle. Agregue la harina, el polvo para hornear y la leche en polvo bien cernidos y en velocidad baja, pare la máquina; raspe con cuidado, con movimientos firmes, con una espátula de plástico o hule. En alta velocidad prenda la máquina y apáguela inmediatamente, vacíe con cuidado en una charola engrasada y en el fondo con papel strech o imprenta. Hornee a 200° C de 15 a 20 min. Enfríe y corte tres tiras de pastel, coloque una tira en el platón y humecte con jarabe neutro.

Cubierta: Forre con crema batida y repita hasta terminar. Cubra con crema batida y decore con duraznos en almíbar y cerezas rojas.

Pastel de fondant de malvavisco

(12 personas)

Ingredientes:

300 grs. de harina
300 grs. de mantequilla
300 grs. de azúcar
4 huevos
1 cda. de polvo para hornear
1 cdita. de esencia de vainilla
½ taza de leche

Fondant de malvavisco:
1 paquete de malvaviscos (410 grs.), 2 bolsas si necesita el fondant blanco
¼ de taza de agua
1 cda. de glicerina
1 cda. de esencia de almendra o de vainilla
1 kg. de azúcar glass
Merengue italiano (ver pág. 199)





Preparación:

Acreme la mantequilla hasta que esponje, agregue después el azúcar, las yemas una por una, la leche y la vainilla, alternando con la harina y el polvo para hornear previamente cernidos. Por último incorpore en forma envolvente las claras batidas previamente a punto de turrón. Vacíe la mezcla en un molde redondo y hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde. Cubra con fondant de malvaviscos rosa y decore con flores y cordón en la parte inferior.

Nota: antes de cubrir con fondant cubra primero con una ligera capa de merengue italiano.

Para el fondant: Según el color que necesite, rosa o blanco. Pese los 410 grs. y elija el color deseado, corte los bombones en trocitos, coloque en un recipiente con el agua y lleve a baño María; cuando estén derretidos, fuera de la lumbre, agregue la glicerina y la esencia. Haga una fuente con ½ kg. de azúcar glass, agregue ahí los bombones ya derretidos y mezcle hasta que la pasta pueda despegarse de las manos y de la mesa. Le puede sobrar azúcar o quizá necesite más, todo depende de la humedad del ambiente y de sus manos. Guarde en la bolsa de plástico la que no esté usando. Este fondant tiene que usarse el mismo día que se hace pues al día siguiente ya no sirve.

Pastel de chocolate cuadrado

(18 personas)





Ingredientes:

3 cdas. de mantequilla
3 cdas. de manteca vegetal
1 cdita. de esencia de vainilla
½ cdita. de sal
4 huevos
1 ¾ tazas de azúcar
2 ¾ de taza de harina
1 taza de leche agria o jocoque
½ taza de cocoa
½ taza de agua hirviendo
1 ½ cdita. de bicarbonato de sodio

Cubierta:
¼ y medio de taza de cocoa
2 tazas de azúcar glass
¼ de taza de mantequilla
¼ de taza de leche evaporada
Almendras fileteadas
Cerezas



Preparación:

Bata la mantequilla y la manteca, agregue el azúcar, los huevos uno por uno y la vainilla. Cierna la harina con la sal y el bicarbonato e incorpórelos a la mezcla alternando con el jocoque o la leche. Mezcle la cocoa con el agua y ya que enfríe un poco agréguela a la mezcla. Vacíe la mezcla en un recipiente previamente engrasado y hornee por 30 min. a 150° C.
Cubierta: Bata la cocoa con la mantequilla, agregue el azúcar, la vainilla y poco a poco la leche hasta lograr la consistencia deseada, cubra el pastel y decore con almendras y cerezas.



Pastel de vainilla y coco

(15 personas)





Ingredientes:

600 grs. de mantequilla
450 grs. de harina
150 grs. de fécula de maíz
1 taza de leche
2 cdas. de polvo para hornear
500 grs. de azúcar
8 huevos
2 cdas. de esencia de vainilla
Cubierta:
Merengue italiano (ver pág. 199)
Coco rallado y dorado



Preparación:

Cierna la harina, la fécula de maíz y el polvo para hornear, y aparte. Bata las claras a punto de turrón y aparte. Acreme en la batidora la mantequilla y agregue poco a poco el azúcar, después las yemas una por una y por último la vainilla. Incorpore en forma envolvente los ingredientes cernidos alternando con la leche y añada las claras batidas. Vacíe en dos moldes previamente engrasados y enharinados, hornee a 180° C durante 30 a 40 min. Enfríe y una (puede colocar mermelada de fresa o cajeta como relleno),
Cubierta: Forre con merengue italiano y decore con la manga y duya 1b, y por último espolvoree el coco.

Pastel de ciruela

(15 personas)





Ingredientes:



500 grs. de mantequilla
500 grs. de azúcar
5 huevos
2 yemas
500 grs. de harina
1 ½ cdas. de polvo para hornear
¼ de cdita. de bicarbonato de sodio
1 taza de ciruela deshuesada
1 taza de agua
350 ml. de jugo de piña

Cubierta:
500 ml. de crema dulce
1 ½ tazas de ciruela pasa
1 ½ tazas de agua
Ciruelas y cereza



Preparación:

Acreme la mantequilla hasta que doble su volumen; agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore, luego los huevos uno por uno y las yemas, hasta incorporar todo muy bien. Cierna la harina con el polvo para hornear y el bicarbonato, y agregue a la mezcla alternando con el jugo. Ponga la taza de agua y la ciruela a cocer durante 10 min.; una vez cocida, lícuela y agréguela a la mezcla, apenas mezclándola. Vacíe la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 200º C por 20 min.

Cubierta: Acreme la crema dulce y ponga una parte de relleno entre dos capas de pastel. Luego cubra completamente el pastel con el resto de la crema dulce. Cueza la ciruela con el agua para formar una mermelada, que no deberá quedar muy seca. Licue y deje que se enfríe; póngala encima del pastel y extiéndala hasta cubrirlo todo. Decore con ciruelas y cereza.



Pastel de queso con zarzamora

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
1 ½ tazas de galletas Marías molidas
¼ de taza de mantequilla derretida
½ taza de nuez picada y tostada

Para el relleno:
900 grs. de queso crema
¾ de taza de crema agria
1 ¼ tazas de azúcar blanca
4 huevos
¼ de taza de harina
2 ½ cdas. de jugo de limón
1 cdita. de esencia de vainilla
1 taza de zarzamora picada
¼ de taza de nuez picada y tostada

Cubierta:
16 zarzamoras enteras
¼ de taza de nuez finamente picada y tostada
Crema de mantequilla (ver pág. 200)
Brillo
¼ de taza de agua



Preparación:

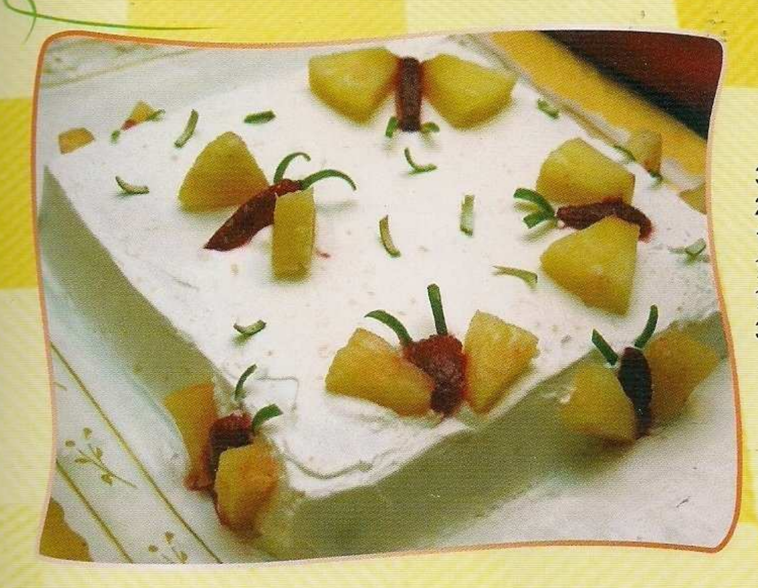
Para hacer la costra: Mezcle las galletas molidas con la mantequilla y la nuez; póngalas en el fondo de un molde de 26 cm de diámetro con el fondo y los costados previamente engrasados y cubiertos con papel encerado; reserve.

Para preparar el relleno: Acreme el queso, agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore; después agregue los huevos uno por uno y la crema poco a poco, alternando con la harina, la vainilla y el jugo de limón. Por último añada la zarzamora y la nuez, sólo hasta que se incorpore. Una vez incorporados todos los ingredientes, vacíe en el molde que reservó y hornee a 180º C por 60 min. o hasta que el palillo salga limpio. Deje enfriar antes de desmoldarlo y ponerlo en un plato. Refrigérelo durante 12 horas.

Cubierta: Forre con la crema de mantequilla y acomode las zarzamoras y las nueces previamente pasadas por el brillo.

Pastel de piña colada

(12 personas)



Ingredientes: 

300 grs. de harina
280 grs. de azúcar
10 huevos
½ taza de leche
½ taza de aceite
3 cdas. de polvo para hornear

Para el envinado:
400 ml. de jarabe de piña colada
300 ml. de almíbar de piña
1 taza de leche evaporada
¼ de taza de crema de coco

Relleno:
1 queso crema de 190 grs.
5 rodajas de piña en almíbar
2 cdas. de mantequilla

Cubierta:
50 grs. de ate
Tiritas de limón

Preparación: 

Bata los huevos junto con el azúcar hasta esponjar, después agregue la leche y el aceite, y por último la harina previamente cernida con el polvo para hornear, en forma envolvente, con un batidor de globo. Vacíe en un molde y hornee a 180° C durante 20 min. aproximadamente. Desmolde y enfríe. Divida el pan en dos partes horizontalmente.

Para el envinado: Coloque en un tazón todos los ingredientes y revuelva hasta incorporarlos.

Coloque la primera parte del pan en una charola y humecte con el envinado preparado. Mezcle el queso y la mantequilla y coloque con trozos de piña sobre el pan, coloque la otra parte del pan y huméctela con el envinado preparado.

Cubierta: Forre con el resto del queso crema con mantequilla y decore con trocitos de piña, rajitas de ate rojas y tiritas de limón formando mariposas.



Pastel de galleta

(8 personas)





2 tazas de galletas de chocolate con relleno tipo sándwich, molidas
1 barrita de 90 grs. de margarina suavizada
1 sobre de grenetina
1 paquete de 227 grs. de queso crema
½ taza de azúcar
1 taza de crema para batir
1 ¼ tazas de galletas de chocolate tipo sándwich picadas

Preparación: 

En un tazón combine la margarina con las galletas molidas; cuando se forme una pasta cubra el fondo y los lados de un molde de 24 cm de diámetro con fondo desmoldable. Hidrate la grenetina en ¼ de taza de agua fría y deje reposar durante 3 a 5 min. Caliente a baño María para disolverla o programe 15 seg. en el microondas. Bata el queso con el azúcar y agregue la grenetina poco a poco; deje reposar durante 10 min. e incorpore la crema batida. Vierta la mitad de la preparación en el molde, distribuya las galletas picadas y cubra con el resto de la mezcla. Refrigere hasta que esté firme, desmolde y sirva.



Pastel de chocolate con almendras

(12 personas)



Ingredientes:



1 taza de margarina
1 ¼ de taza de azúcar
4 huevos (primero yemas y luego claras)
2 cditas. de polvo para hornear
6 cdas. soperas de cocoa licuadas en ½ taza de leche
2 tazas de harina

Cubierta:
1 barra de margarina
200 grs. de azúcar glass
3 cdas. de cocoa
Almedras
Cerezas



Preparación:

Bata la margarina y agregue el azúcar. Siga batiendo, agregue las yemas y después agregue las claras bien batidas. Incorpore el polvo para hornear, la cocoa con leche y la harina. Vacíe la mezcla en un molde previamente engrasado y hornee 30 min. a 150° C.

Cubierta: Mezcle todos los ingredientes y cubra el pastel decorando con almendras fileteadas y cerezas.



Pastel relleno de crema

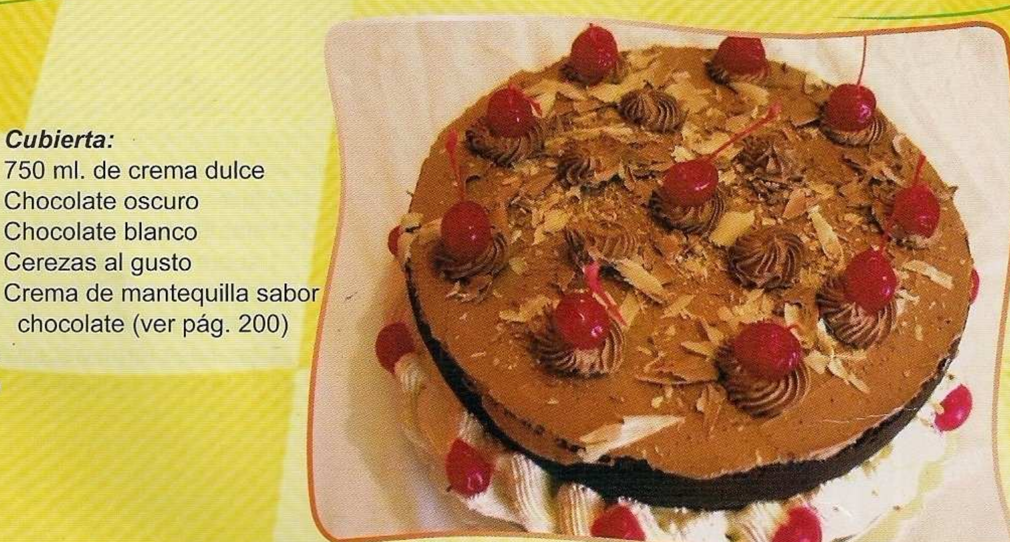
(15 personas)



Ingredientes:

24 cdas. de cocoa
8 cdas. de mantequilla
1 taza de mantequilla
2 ½ tazas de agua
4 tazas de harina cernida
½ cdita. de sal
2 tazas de crema
2 cditas. de esencia de vainilla
1 cda. de bicarbonato de sodio
3 cdas. de polvo para hornear
4 huevos
4 tazas de azúcar

Cubierta:
750 ml. de crema dulce
Chocolate oscuro
Chocolate blanco
Cerezas al gusto
Crema de mantequilla sabor chocolate (ver pág. 200)



Preparación:

Derrita las 8 cdas. de mantequilla; una vez derretidas, agrégueles el agua para que hierva con la mantequilla. Luego que hirvieron agregue la cocoa y reserve. Acreme la taza de mantequilla, agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore bien, añada los huevos uno por uno, y agregue la crema alternando con la harina a la que previamente le habrá incorporado el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal y la esencia de vainilla. Revuelva un poquito de cocoa con un poco de harina y reserve. Engrase y ponga en el molde lo que reservó para espolvorearlo.

Vacíe la mezcla en dos moldes redondos y hornee a 200º C por 20 min.

Cubierta: Acreme la crema dulce hasta que tenga una consistencia sólida y resérvela en el refrigerador. Coloque la crema que reservó sobre un pan, ralle un poco de chocolate blanco y oscuro y espolvoréelo sobre la crema. Coloque encima el otro pan, cubra la parte superior con la crema de mantequilla sabor chocolate y espolvoree chocolate blanco y oscuro rallado, decore con cerezas al gusto.



Pastel de queso con frutas

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
1 ½ tazas de galletas Marías
¼ taza de mantequilla derretida

Para el relleno:
1,250 grs. de queso crema
5 huevos
2 yemas
1 ¼ tazas de azúcar blanca
3 cdas. de harina
1 cda. de brandy

Cubierta:
3 kiwis
10 fresas desinfectadas
Frutas en almíbar
Crema de mantequilla
(ver pág. 200)
Mantequilla la necesaria
Galletas Marías trituradas
½ lt de brillo
¼ de taza de agua tibia



Preparación:

Para hacer la costra: Triture las galletas Marías y mézclelas con la mantequilla. Póngalas en un molde de 25 cm de diámetro, con el fondo y los costados previamente engrasados y cubiertos de papel encerado; reserve.

Para preparar el relleno: Acreme el queso. Agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore, y después agregue los huevos uno por uno hasta que se incorporen; continúe con las yemas, la harina y el brandy. Una vez incorporados todos los ingredientes, vacíe en el molde que reservó y hornee a 180º C por 60 min. o hasta que el palillo salga limpio. Deje enfriar y luego desmolde en un plato de plástico. Refrigere por 12 horas.

Cubierta: Mezcle las galletas con la mantequilla y termine de triturarlas para que queden bien incorporadas. Cubra el pastel de queso con la crema de mantequilla alrededor solamente, y con una espátula espolvoree la galleta. Parta el kiwi en rebanadas, la fresa por la mitad. Alrededor de la parte superior del pastel ponga el kiwi y la fresa, y en el centro las frutas. Derrita el brillo con el agua y aplíquelo con una brocha a toda la fruta.



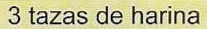
Pastel de ate

(12 personas)





Ingredientes:



3 tazas de harina
1 ½ tazas de azúcar
2 ¾ barritas de mantequilla
4 huevos separados
4 cditas. de polvo para hornear
1 ¼ tazas de leche
Ate de varios colores
Merengue italiano (ver pág. 199)



Preparación:

Acreme la mantequilla y después agréguele el azúcar, batiendo hasta que tenga consistencia cremosa; luego añada las yemas una por una, y después la harina junto con el polvo para hornear, previamente cernidos, alternando con la leche. Por último bata las claras a punto de turrón e incorpórelas en forma envolvente con una pala de madera. Corte cuadritos de ate de diferentes colores y revuélquelos en harina. Vierta la mitad de la masa en el molde previamente engrasado y enharinado, y luego póngale los cuadritos de ate de colores, procurando que queden distribuidos y cuidando que no queden cerca de la orilla. Después vierta el resto de la masa y hornee a 180º C de 30 a 40 min. aproximadamente. Deje enfriar y desmolde. Cubra y decore con merengue italiano y tiritas de ate de colores.

Pastel de pasas

(12 personas)



Ingredientes:

1 taza de pasas
2 ¼ tazas de harina cernida
2 ½ cditas. de polvo para hornear
1 cdita. de sal
2 cditas. de cremor tártaro
⅔ de taza de mantequilla
1 ½ tazas de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
3 huevos separados
1 taza de leche
Merengue italiano (ver pág. 199)





Preparación:

Si las pasas son muy grandes, córtelas por la mitad, enharínelas y apártelas. Cierna la harina con el polvo para hornear, la sal y el cremor tártaro; si lo desea, agregue 1 cdita. de canela y ½ cdita. de nuez moscada y reserve. Acreme la mantequilla y después agregue 1 ¼ tazas de azúcar, vainilla, las yemas una por una, y los ingredientes secos cernidos alternando con la leche. Aparte, bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar restante hasta obtener un merengue duro; agrégueselo a la mezcla anterior en forma envolvente hasta que desaparezcan los grumos blancos y por último incorpore las pasas enharinadas. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, y hornee a 175º C de 30 a 35 min. Cubra y decore con merengue italiano y pasas.



Pastel de chocolate con vainilla

(12 a 15 personas)



Ingredientes:

Para la costra:
1 ½ tazas de galletas Marías trituradas
¼ de taza de mantequilla derretida
1 caja de harina preparada para pastel de chocolate

Para el relleno:
1 kg. de queso crema
1 ¼ tazas de azúcar blanca
5 cdas. de jugo de naranja natural
4 huevos
1 cda. de esencia de vainilla
2 cdas. de ralladura de naranja
3 cdas. de harina
¼ de taza de crema dulce

Cubierta:
Crema de mantequilla (ver pág. 200)
Chocolate oscuro
Chocolate blanco
Crema de mantequilla sabor chocolate (ver pág. 200)
Nuez picada
Círculo de pastel de chocolate



Preparación:

Para hacer la costra: Engrase y empapele el molde. Vacíe en él las galletas y la mantequilla. Mézclelas y acomódelas por todo el molde, y reserve. Elabore el pastel de chocolate segun las instrucciones y aparte.
Para preparar el relleno: Acreme el queso, agregue el azúcar poco a poco hasta que se incorpore. Agregue los huevos uno por uno. Incorpore la harina alternando con el jugo de naranja y la ralladura. Por último agregue la vainilla y la crema dulce. Vacíe la mezcla en el molde y hornee a 200º C por 40 min., y 20 min. más a 180º C.
Cubierta: Coloque el pastel de queso en una base, úntele la crema de mantequilla sabor chocolate y ponga encima el pastel de chocolate. Forre con la crema de mantequilla, y espolvoree la nuez todo alrededor del pastel. En la parte superior forme una cruz; en una cuarta parte ponga chocolate blanco rallado y en otra cuarta parte ponga chocolate oscuro, repitiendo lo mismo en las otras cuartas partes del pastel.

Pastel de queso con piña

(12 personas)




Ingredientes:

Para la costra:
1 ½ tazas de galletas trituradas
¼ de taza de mantequilla derretida
4 rebanadas de piña en almíbar
Crema de mantequilla (ver pág. 200)
Nuez picada

Para el relleno:
750 grs. de queso crema
1 taza de azúcar
3 huevos
5 cdas. de harina
1 cda. de esencia de vainilla


Preparación:

Para hacer la costra: Engrase y empapele el molde. Vacíe en él las galletas trituradas y la mantequilla, mézclelas y forre el fondo del molde. Coloque encima la piña picada y reserve.

Para preparar el relleno: Acreme el queso, agregue el azúcar poco a poco para que se incorpore. Añada los huevos uno por uno, vierta la harina poco a poco y eche la vainilla, mezclando hasta que se incorporen bien. Vacíe en el molde y hornee a 200º C por 60 min. Cuando se haya enfriado, refrigérelo 6 horas.

Cubierta: Ponga el pastel en una base y cúbralo con crema de mantequilla. En la parte superior forme una cruz, y con una espátula rizada haga formas encontradas. Ponga en toda la orilla la nuez picada, y decore la parte inferior del pastel con una conchita de la misma crema de mantequilla.



Pastel de coco con queso

(12 personas)





Ingredientes:

Para la costra:
1 ¼ tazas de galletas Marías trituradas
½ taza de nuez picada
3 cdas. de mantequilla derretida

Cubierta:
1 taza de azúcar mascabado
2 cdas. de mantequilla
4 yemas
1 ½ tazas de coco rallado
¾ de taza de nuez

Para el relleno:
750 grs. de queso crema
1 taza de azúcar blanca
3 huevos
175 grs. de chocolate derretido


Preparación:

Para hacer la costra: Engrase y empapele el molde. Agregue la galleta triturada y la nuez, y mezcle con la mantequilla. Ponga en el fondo del molde y reserve.

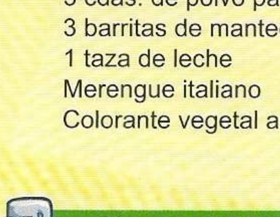
Para preparar el relleno: Acreme el queso y agréguele el azúcar poco a poco para que se incorpore. Añada los huevos uno por uno y el chocolate derretido. Vacíe en el molde y hornee a 180º C por 40 min., y 20 min. más a 200º C. Cuando se haya enfriado, refrigérelo por 12 horas.

Cubierta: Ponga todo los ingredientes en una cacerola e incorpórelos hasta que quede una mezcla compacta. Una vez fría, póngala encima del pastel.



Pastel con flores

(12 a 15 personas)



Ingredientes:

3 tazas de harina
1 taza de azúcar
5 huevos separados
1 cda. de esencia de vainilla
3 cdas. de polvo para hornear
3 barritas de mantequilla
1 taza de leche
Merengue italiano
Colorante vegetal amarillo



Preparación:

Cierna la harina y el polvo para hornear. Una la leche y la vainilla, reserve. Acreme la mantequilla hasta esponjar, agregue el azúcar, las yemas una por una, añada la harina alternando con la leche, y por último incorpore en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón. Vacíe en un molde redondo previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 25 a 30 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde. Cubra con merengue italiano pintado con colorante vegetal amarillo. Decore con estrellas (manga y duya 1b en borde y orilla y 16 en la parte superior y pared), decore con flores rosas naturales en forma de cascada.





Pastel coffe cream

(15 personas)

Ingredientes:

1 ½ tazas de galletas Marías trituradas
¼ taza de mantequilla derretida

Para el relleno:
1 kg. de queso crema
375 grs. de azúcar
125 ml. de crema dulce
4 huevos
1 cda. de agua caliente
1 cda. de café
1 cdita. de esencia vainilla
90 ml. de chocolate derretido (oscuro)

Cubierta:
500 ml. de crema dulce
375 grs. de azúcar blanca
1 cda. de café
1 cda. de agua caliente





Preparación:

Para hacer la costra: Engrase y empapele el molde. Vacíe en él la galleta y la mantequilla mezcladas, oprima contra el molde y reserve.

Para hacer el relleno: Acreme el queso y agréguele el azúcar poco a poco, los huevos uno por uno y la crema dulce poco a poco. Con el agua caliente prepare el café. Agregue a la mezcla el café preparado, la vainilla y el chocolate derretido, vacíe en el molde con la costra de galleta y hornee a 200º C por 40 min., y a 180º C por 20 min. más. Espere a que se enfríe, desmolde y deje enfriar durante 12 horas.

Cubierta: Acreme la crema dulce con el azúcar hasta que esponje. Forre el pastel con tres cuartas partes de lo que esponjó y reserve el resto. Prepare el café con el agua caliente, y una vez frío agréguelo al resto de la crema. Revuélvalo y póngalo encima del pastel. Refrigere para que la crema no se caiga.


Pays...
No hay nada comparable al olor
de un pay recién horneado,
compartiendo con los amigos
esas fechas especiales.
J_Francisco1989
LAJ Design

Pay de durazno

(6 personas)



Ingredientes:

1 taza de harina
1 barrita de mantequilla de 90 grs.
3 cdas. de brandy frío

Para el relleno:
4 mitades de duraznos en almíbar
2 huevos
1 taza de leche condensada
½ barrita de mantequilla derretida
½ cdita. de canela molida

Cubierta:
Mermelada de durazno
Rebanadas de durazno





Preparación:

Con un tenedor mezcle la harina con la mantequilla, hasta lograr una masa arenosa; añada el brandy conforme lo vaya necesitando. Forme una bola con la masa hasta lograr que quede manejable. Estire la masa sobre una superficie enharinada y forre un molde para pay engrasado.

Relleno: Licue los ingredientes para el relleno, vacíe en el molde y hornee 30 min. a 180° C.

Cubierta: Desmolde y decore con rebanadas y mermelada de durazno.



Pay de lima

(8 personas)



Ingredientes:

1 paquete de galletas Marías molidas
1 barra de mantequilla de 90 grs.

Para el relleno:
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
2 cdas. de grenetina
¾ de taza de jugo de lima

Cubierta:
1 lima para decorar
2 cdas. de ralladura de lima





Preparación:

Mezcle las galletas con la mantequilla y forre ocho moldes individuales.

Relleno: Licue la leche evaporada con la leche condensada y la grenetina previamente hidratada en el jugo de lima y disuelta a baño María. Vacíelo sobre las bases de galleta y refrigérelo 2 horas o hasta que cuajen. Sáquelos y desmóldelos.

Cubierta: Decórelos con los gajos de lima y un poco de ralladura.



Pay de plátano

(8 personas)



Ingredientes:

Costra de pasta de té horneada (ver pág. 201)
Molde para pay de 24 cm.

Para el relleno:

1 taza de azúcar
⅛ cdita. de bicarbonato de sodio
5 yemas
½ taza de fécula de maíz
⅛ cdita. de sal refinada
3 tazas de leche fresca
½ barrita de mantequilla
1 cda. de esencia de vainilla o ron
1 cda. de grenetina hidratada en ¼ de taza de leche
2 plátanos rebánelos delgaditos y reserve

2 plátanos
Cajeta
Nuez picada
Cereza roja
Chocolate semiamargo derretido
El jugo de 2 limones

Preparación:



Para el relleno: Licue los cinco primeros ingredientes con las 3 tazas de leche, vacíelos en un cazo, agrégueles la grenetina hidratada, póngalos a la lumbre y cocínelos hasta que se haga una crema tersa, retírela del fuego e inmediatamente agréguele la mantequilla y la vainilla, revuélvala hasta que se desbarate la mantequilla, envuélvale con mucho cuidado los dos plátanos rebanados delgaditos sin el jugo de limón. Acomode esta crema sobre la costra previamente horneada.

Cubierta: Decore con el resto de los plátanos cortados en forma diagonal; antes de acomodarlos únteles un poco de jugo de limón para que no se oxiden (para que no se pongan negritos). En la orilla decore con nuez y espolvoree nuez en el centro. Coloque una cereza roja y bañe los plátanos con el chocolate derretido. Refrigere y sirva frío.

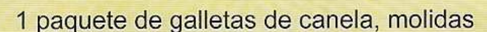


Pay de yogur

(8 personas)







1 paquete de galletas de canela, molidas
1 barrita de margarina derretida
½ taza de azúcar

Para el relleno:

1 paquete de gelatina sabor uva
1 ½ tazas de agua hirviendo
1 taza de yogur natural helado
½ taza de crema batida dulce
1 ½ tazas de uvas

Preparación:



Mezcle las galletas con la margarina y el azúcar hasta obtener una masa y forre un molde de pay previamente engrasado, métalo en el congelador.

Para el relleno: En una cacerola a fuego bajo ponga el agua hirviendo, vacíe la gelatina moviendo constantemente hasta que se disuelva. Cuando esté tibia licúela con el yogur y la crema. Vacíe la mezcla en el molde del pay y refrigere hasta que cuaje. Decore con las uvas y sírvalo bien frío.

Pay de elote

(16 personas)



Ingredientes:



2 fondos para pay con pasta de té en crudo (ver pág. 201)
2 moldes para pay de 24 cm de diámetro

Para el relleno:

2 latas de elote de 200 grs. cada una
100 grs. de mantequilla fundida
10 huevos
250 grs. de azúcar
1 lata de leche condensada
Hojas verdes para decorar



Preparación:

Estire la pasta de té y cubra el fondo del molde de pay. Haga el borde con tres dedos presionando la masa.
Para el relleno: Muela el elote en la licuadora con todo y el jugo (puede utilizar elote fresco y cocido, pero debe usarlo el mismo día). En un recipiente funda la mantequilla. Bata los huevos con el elote, luego agregue el azúcar, la leche condensada y la mantequilla fundida. Vierta la mezcla en la costra del pay y hornee a 170° C durante 30 a 40 min. aproximadamente.
Desmolde y decore con granos de elote y hojas verdes.

Pay de queso (3 opciones)

(12 personas)



Ingredientes:



Para la base:

1 paquete de galletas molidas
1 ½ barritas de mantequilla (derretida)
½ cdita. de canela molida

Para el relleno:

4 huevos enteros
200 grs. de queso chihuahua
½ queso crema de 190 grs.
1 lata de 385 grs. de media crema
1 lata de 397 grs. de leche condensada
1 cda. de esencia de vainilla
El jugo de 1 limón
Cerezas rojas para decorar



Preparación:

Para la base: Mezcle todos los ingredientes y forme una base en un molde de pay.
Para el relleno: Licue todos los ingredientes hasta que el queso quede perfectamente molido; reserve. Hornee la tartaleta durante 25 min. a 200° C; debe quedar ligeramente doradita. Póngale el relleno sin sacarla del horno, baje la temperatura a 150° C y déjela cocer 25 min. más (el relleno debe quedar un poco tierno y ya fuera del horno terminará de cuajar al enfriarse; si desea que quede más durito déjelo 10 min. más en el horno).
Relleno 2: 2 quesos crema de 190 grs. cada uno y todos los demás ingredientes.
Relleno 3: Licue 350 grs. de queso chihuahua y todos los demás ingredientes; con este queso queda menos cremoso.





Pay de frutas

(12 personas)





Ingredientes:

Pasta de té para la costra (ver pág. 201)
2 moldes para pay de 24 cm de diámetro
Para el relleno:
500 grs. de crema pastelera (ver pág. 198)
500 grs. de crema batida
20 grs. de grenetina
¼ de taza de agua
Fruta de la estación o de su preferencia y brillo o glaseado transparente para decorar





Extienda la pasta para la costra y coloque sobre los moldes para pay. Pique y cubra con papel aluminio, encima llene con arroz crudo para su cocción en blanco. Hornéelo y téngalo listo para rellenar.
Para el relleno: Hidrate la grenetina en el agua, lleve a baño María, una con un batidor de globo la crema pastelera y la crema batida; por último agregue la grenetina líquida colada y caliente hasta obtener una mezcla homogénea. Vacíe en los moldes previamente horneados. Refrigere durante 30 min. y decore con fruta de la estación.



Pay de queso y limón

(12 personas)





1 paquete de galletas Marías molidas
1 barrita de margarina derretida
Para el relleno:
1 cda. de fécula de maíz diluida en ¼ de taza de agua fría
½ paquete de gelatina sabor limón
2 cdas. de jugo de limón
3 huevos
1 queso crema chico (80 grs.)
1 taza de leche hirviendo
½ cdita. de ralladura de limón
Crema batida para decorar

Preparación:



Mezcle las galletas con la margarina, forme una masa y forre un molde de pay con ella.
Relleno: Aparte, disuelva la gelatina en la leche hirviendo, agregue la fécula de maíz y licue con los demás ingredientes. Vierta en una cacerola a que suelte el hervor a fuego bajo, sin dejar de mover, y vacíe sobre la base de galletas, refrigere hasta que cuaje. Decore con crema batida y sirva bien frío.





Pay de guayaba



(12 personas)

Ingredientes:

Para la costra:
2 moldes para pay
1 paquete de galletas Marías molidas
1 cdita. de canela molida
1 barrita de mantequilla

Cubierta:
Guayabas picadas
Nuez en trocitos
Cajeta

Para el relleno:
½ taza de jugo de guayaba
2 cditas. de jugo de limón
30 grs. de grenetina
½ taza de agua (para hidratar la grenetina)
10 guayabas medianas
½ taza de leche evaporada
300 grs. de queso crema
1 lata de leche condensada





Preparación:

Para la costra: Mezcle los ingredientes con la mantequilla derretida hasta formar una masa y cubra el molde para pay.
Para el relleno: Hidrate la grenetina con el agua. Mezcle el jugo de guayaba con el jugo de limón y la grenetina hidratada y lleve a baño María hasta que se disuelva bien. Aparte, licue las guayabas con la leche evaporada y cuele, después licue la mezcla anterior con el queso crema y la leche condensada; por último, incorpore la grenetina disuelta hasta incorporarla. Vacíe en el molde preparado con la costra y refrigere hasta que cuaje.
Cubierta: Decore con cajeta, guayabas picadas y nuez en trocitos.



Pay de queso con duraznos

(8 personas)



Ingredientes:

Para la base:
1 paquete de galletas Marías
1 barrita de mantequilla
1 cdita. de azúcar
1 cdita. de canela molida

Cubierta:
5 duraznos en almíbar
Glaseado de durazno
Cerezas
Crema batida

Para el relleno:
300 grs. de queso crema
1 lata de leche condensada
4 huevos
1 cda. de esencia de vainilla





Preparación:

Muela las galletas y derrita la mantequilla, mezcle con el azúcar y la canela hasta que las galletas se compacten y formen una masa; cubra el molde para pay.
Para el relleno: Licue queso crema, leche condensada, yemas y vainilla. Las claras se baten sin que lleguen a estar muy firmes, incorpore con batidor de globo sin batir y vacíe la mezcla sobre la base horneada. Hornee a 150° C durante 60 min. aproximadamente.
Para la cubierta: Deje enfriar el pay y decore con duraznos rebanados, cerezas rojas y crema batida.

Pay de requesón con queso

(8 personas)



Ingredientes: 

Para la costra:
150 grs. de mantequilla
1 lata de leche condensada
2 yemas
3 ½ tazas de harina
1 cdita. de polvo para hornear

Para el relleno:
250 grs. de requesón
250 grs. de queso chihuahua
1 lata de leche condensada
4 huevos
1 cdita. de esencia de vainilla
Pasas, crema batida y galleta molida para decorar





Para la costra: Acreme la mantequilla, agregue la leche condensada, luego las yemas y la harina previamente cernida con el polvo para hornear, mezcle bien y vacíe sobre una mesa integrando muy bien todos los ingredientes hasta obtener una masa suave y tersa.

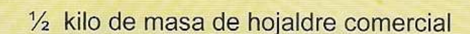
Para el relleno: Licue todos los ingredientes y vacíelos en el molde preparado previamente con la costra. Hornee a 180° C durante 25 a 30 min., hasta que dore ligeramente. Desmolde, y decore con galleta molida, crema batida y pasas.



Pay navideño de tejocote

(8 personas)





½ kilo de masa de hojaldre comercial


Relleno:
300 grs. de tejocote
3 tazas de agua
1 raja de canela
½ taza de azúcar
1 huevo
250 grs. de pasas
250 grs. de nuez troceada

Preparación: 

Hierva los tejocotes en 2 tazas de agua durante 30 min. Retírelos del fuego. Quíteles la cáscara y los huesos. Regréselos al fuego con el agua restante, la canela y el azúcar, deje hervir por 20 min. Extienda la masa de hojaldre y forre el molde, vierta el relleno de tejocote y sobre éste distribuya las nueces y las pasas. Extienda la masa restante y corte tiras de 1 cm de ancho por el largo del molde, cubra el pay con ellas de manera decorativa. Barnice con huevo y hornee a 180° C por 20 min. o hasta que esté dorado. Desmolde. Decore al gusto.

Pay de uvas

(12 personas)



Ingredientes:



500 grs. de masa quebrada
Un molde para pay de 22 cm de diámetro
300 grs. de crema pastelera (ver pág. 198)
½ kg. de uvas moradas sin semillas
200 grs. de mermelada de chabacano o brillo
Crema batida



Preparación:

Extienda la masa con un rodillo sobre la mesa ligeramente enharinada y forre con ella un molde, previamente engrasado con mantequilla. Pique con un tenedor varias veces la superficie, cubra la base con papel aluminio y éste con arroz, para evitar que la masa suba. Introduzca en el horno a 180° C durante unos 20-25 min. En seguida saque el molde del horno, retire el arroz y el papel aluminio y desmolde la base sobre un platón. Rellene la costra con la crema pastelera y coloque encima las uvas previamente lavadas y desinfectadas, formando círculos concéntricos. Caliente en un recipiente al fuego la mermelada y pásela por un colador, y con una brocha déles brillo a las uvas.
Decore el borde con crema batida.



Pay de queso y coco

(8 personas)



Ingredientes:



375 grs. de queso chihuahua
5 huevos
1 lata de leche condensada
1 cda. de esencia de vainilla
Coco rallado al gusto
1 ½ paquetes de galletas maravillas molidas
1 ½ barritas de mantequilla



Preparación:

Ponga en la licuadora los huevos, la leche condensada, la vainilla, el queso chihuahua y el coco rallado al gusto. Licue muy bien y reserve. Derrita la mantequilla y agregue la galleta molida, hasta formar una masa. Incorpore la masa de galleta en un refractario, aplanando con las manos, y agregue la mezcla. Hornee por 25 a 30 min. a 180° C.





Pay de manzana

(12 personas)





Para la costra # 1:
400 grs. de harina
160 grs. de mantequilla
10 grs. de polvo para hornear

2:
80 grs. de azúcar
200 ml. de agua
1 pizca de sal
1 huevo para barnizar

Para el relleno:
4 manzanas grandes
Azúcar
Canela molida

Preparación:


Masa para el pay: Cierna la harina con el polvo para hornear y agregue la mantequilla para hacer una mezcla cremosa, forme una fuente y agregue los ingredientes # 2 en el centro para formar una masa suave y tersa; deje reposar por 10 min. antes de extender la masa. Extienda la masa y acomode en el molde.

Para el relleno: Pele las manzanas y pártalas en rebanadas, después acomode una parte sobre la costra del pay y espolvoree azúcar y canela; repita el mismo procedimiento hasta terminar. Haga tiras de la masa del pay para realizar el enrejado y barnice con huevo las tiras. Hornee de 25 a 30 min. a 180° C.

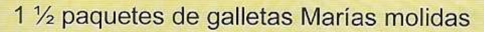


Pay helado de limón y frutas

(8 personas)







1 ½ paquetes de galletas Marías molidas
1 ½ barras de mantequilla sin sal
1 queso crema de 190 grs.
1 lata de leche condensada
1 sobre de grenetina sin sabor (disuelta en un poco de agua fría)
El jugo de 8 limones
1 lata de cóctel de frutas en almíbar





Ponga en la licuadora el jugo de limón, la leche condensada, la grenetina disuelta a baño María, el queso crema y la mitad del almíbar; licue perfectamente. Derrita la mantequilla en una sartén de teflón y agregue la galleta hasta formar una masa; no permita que la galleta se dore. En un molde redondo, ponga la masa de galleta y acomódela muy bien con las manos. Incorpore bien la mezcla hasta que quede uniforme. Decore con la fruta escurrida. Refrigere por 2 horas y sirva.



Pay de plátano con cajeta

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 paquetes de galletas
- 2 barritas de margarina
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 1 queso crema de 190 grs.
- 1 lt de crema para batir
- 2 sobrecitos de grenetina hidratada en ¼ de taza de agua
- 2 o 3 plátanos
- Cajeta para decorar



Preparación:

Muela la galleta en la licuadora, derrita la margarina y mezcle ambos ingredientes. Forre el molde apretando un poco la masa, y métalo en el horno para que la galleta se dore un poquito. Saque el molde y déjelo enfriar. Bata la crema para batir, el queso crema, la leche condensada y la media crema, agregue los dos sobrecitos de grenetina disueltos a baño María; siga batiendo hasta que se incorpore bien. Parta los plátanos en rebanadas y ponga en el molde con la costra de galleta una tanda de plátano, luego la mezcla, luego más plátanos y al final la mezcla.
Decore con cajeta y deje enfriar en el refrigerador.



Pay de nuez

(8 personas)



Ingredientes:



- Un molde para pay de 30 cm de diámetro
- Costra para pay de masa quebrada pasta de té o de galleta (ver pág. 201)
- 150 grs. de nuez picada gruesa
- 1 lata de leche condensada
- 1 queso crema de 190 grs.
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- 3 huevos
- 1 cda. de esencia de nuez
- Crema batida, nuez picada, cereza roja y hojas verdes para decorar

Preparación:

Licue una parte de la nuez con todos los demás ingredientes, y rellene un molde previamente forrado con una base de masa de harina de su preferencia o, si lo prefiere, puede utilizar una costra de galleta. Hornee durante 30 a 40 min. a 175° C. Sáquelo, deje enfriar y decore con el resto de la nuez picada.
Adorne con crema batida, cereza y hojas verdes.



Pay de limón

(8 personas)





Masa quebrada o pasta de té (ver pág. 201)
500 grs. de crema pastelera (ver pág. 198)
500 grs. de crema batida sabor vainilla
El jugo de 6 limones verdes
13 grs. de grenetina (disuelta en poca agua fría)
Colorante verde
Merengue italiano (ver pág. 199) y azúcar para decorar

Preparación:



Extienda la masa para la costra y coloque sobre los dos moldes para pay, pique y cubra con papel aluminio, encima llene con arroz crudo para que al hornearse no se deforme la masa. Disuelva la grenetina en ½ taza de agua caliente. A la crema pastelera fría póngale el jugo de limón y el colorante. Revuelva a mano con el batidor de globo, luego agregue rápidamente la grenetina colada y caliente; debe quedar tersa. Por último, agregue la crema batida y mezcle también hasta que quede una pasta homogénea. Vacíe esta mezcla sobre las costras para pays previamente horneadas.
Refrigere hasta que cuajen durante 1 hora, decore con merengue italiano y espolvoree azúcar.
Para finalizar, póngalos a flamear en el horno o flaméelos con un soplete.



Pay de mango

(12 personas)





150 grs. de mantequilla
1 lata de leche condensada
2 yemas
3 ½ tazas de harina
1 cdita. de polvo para hornear
Crema batida
Cereza

Para el relleno:
1 lata de leche condensada
5 huevos
4 rebanadas de mango

Preparación:



Para la masa: Acreme la mantequilla, agregando la leche condensada, las yemas y la harina cernida junto con el polvo para hornear. Mezcle con una espátula y vacíe sobre la mesa integrando todos los ingredientes muy bien, hasta obtener una masa suave y tersa.
Para el relleno: Licue todos los ingredientes y vacíe sobre la masa previamente acomodada en un molde para pay engrasado, y hornee a 180° C hasta que esté firme.
Desmolde y decore con rebanadas de mango, cereza roja y crema batida.

Pay de piña colada

(8 personas)



Ingredientes:



Para la costra:
- 1 paquete de galletas Marías molidas
- 1 barrita de mantequilla derretida
- ¼ de cdita. de nuez moscada
- ¼ de cdita. de canela molida

Para el relleno:
- ½ lata de leche evaporada
- ½ lata de leche condensada
- 1 queso crema de 80 grs.
- 1 taza de licor de piña colada
- 1 taza de jugo de piña
- 20 grs. de grenetina
- ½ taza de agua fría
- Rebanadas de piña y cerezas para decorar



Preparación:

Para la costra: Incorpore todos los ingredientes hasta formar una masa y cubra el molde para pay. Hornee a 180° C durante 4 min. solamente a que compacte la masa.

Para el relleno: Hidrate la grenetina con el agua y reserve. Coloque el resto de los ingredientes en la licuadora, diluya la grenetina a baño María e incorpore en la licuadora. Licue y vierta en la costra del pay, refrigere y decore con piña, cerezas rojas y verdes y crema batida.



Pay de queso verde

(8 personas)



Ingredientes:



- 4 huevos separados
- 1 ½ paquetes de queso crema de 190 grs.
- ½ lata de leche condensada
- 100 grs. de azúcar
- 45 grs. de fécula de maíz
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- Colorante verde
- Galletas tipo barquillo
- Crema batida de chocolate, durazno y 1 cereza para decorar



Preparación:

Bata las claras y agregue el azúcar. Aparte, acreme el queso, luego agregue las yemas, la leche condensada, la fécula de maíz y la vainilla. Por último, incorpore las claras en forma envolvente y añada unas gotas de colorante verde. Hornee a baño María en un molde para pay previamente engrasado y enharinado, a 180° C durante 40 a 50 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde. Cubra la pared con crema batida y decore con mitades de barquillos. Decore la parte superior con estrellas de crema batida de chocolate, rebanadas de duraznos en almíbar y la cereza roja.



Pay de piña

(8 personas)





Para el relleno:
250 grs. de piña natural
200 grs. de azúcar estándar
600 ml. de agua
30 grs. de fécula de maíz
½ taza de agua

Para pasta frola:
1 kg. de harina
2 cdas. de polvo para hornear
500 grs. de manteca vegetal
500 grs. de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
5 huevos



Preparación:

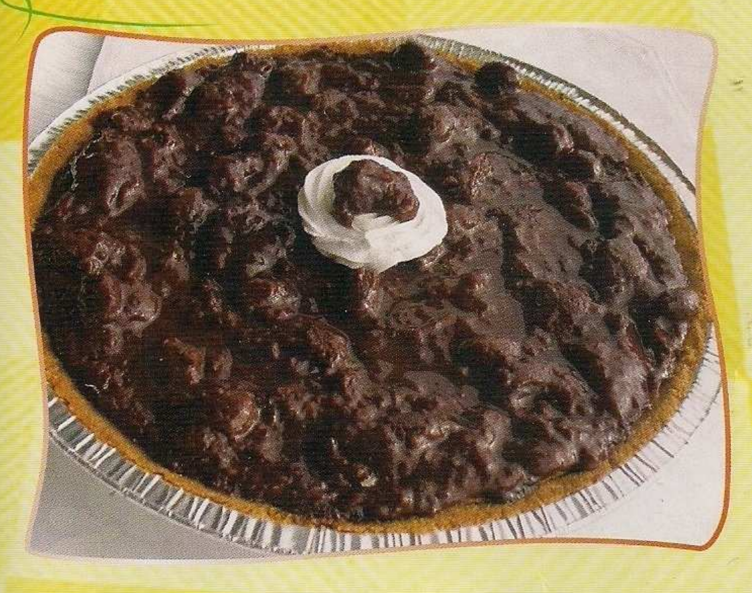
Para el relleno: Cueza en una cacerola la piña con el agua y el azúcar; ya que esté lista, agregue la fécula de maíz disuelta previamente en ½ taza de agua, deje espesar un poco. Posteriormente coloque sobre la costra.

Para la pasta frola: Coloque sobre la mesa la harina cernida y agregue el polvo para hornear, revuelva y haga una fuente. En el centro ponga la manteca a temperatura ambiente y acreme, después incorpore el azúcar, luego la esencia de vainilla, y trabaje los ingredientes hasta obtener una crema. Por último, agregue los huevos uno por uno, después comience a integrar la harina, sólo uniendo todos los ingredientes. Ya unidos, enharine una charola y ponga ahí la pasta frola preparada y refrigérela durante 1 hora sin cubrir. Sáquela y extiéndala para cubrir los moldes para pay.



Pay con salsa de ciruela

(8 personas)





Ingredientes:

Para el relleno:
190 grs. de queso crema
1 lata de leche condensada
1 naranja chica
½ limón
2 huevos

Para la base:
1 paquete de galletas
1 barra de mantequilla
2 cdas. de azúcar

Para la mermelada:
½ kg. de ciruela
¼ de kg. de azúcar
Crema batida para decorar



Preparación:

Para la mermelada: Cueza la ciruela con el azúcar a fuego alto, bata y baje la flama. Siga batiendo hasta desbaratar la ciruela; el punto es cuando se ve el fondo de la cazuela. Al enfriar, refrigere.
Para la base: Muela las galletas y revuelva con la mantequilla derretida y el azúcar. Forre el molde con esta pasta.
Para el relleno: Licue el queso, la leche, el jugo de naranja, el de limón y los huevos. Vacíe la mezcla sobre la costra y hornee a 150° C por 30 min. Ya frío, bañe con la mermelada de ciruela y decore con la crema batida al gusto.

Pay de queso helado

(8 personas)



Ingredientes:



1 queso crema 190 grs.
1 lata de media crema
1 paquete de galletas
1 barra y media de mantequilla
Azúcar glass al gusto
Jugo de un limón y medio
Cerezas



Preparación:

Bata el queso con azúcar glass al gusto y reserve. Bata la media crema con el jugo de limón y azúcar glass al gusto; y mezcle con espátula el queso. Mezcle la galleta molida con la mantequilla y forme la base del molde para pay. Agregue la mezcla y refrigere. Decore con cerezas verdes y roja.



Pay de almendras

(8 personas)



Ingredientes:



Para el relleno:
190 grs. de queso crema
1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
½ cdita. de esencia de almendras
2 huevos.
100 grs. de almendras fileteadas

Cubierta:
Ciruelas pasas y cerezas para decorar

Para la base:
150 grs. de harina
90 grs. de mantequilla fría
1 cdita. de azúcar
2 cdas. de agua fría (o la necesaria)



Preparación:

Para el relleno: Licue todos los ingrediente; solamente reserve 50 grs. de almendras para decorar. Aparte.
Para la base: Una la harina y el azúcar, agregue la mantequilla en trocitos y corte hasta formar pequeños grumos. Incorpore el agua a cucharadas mezclando hasta unir y formar una masa suave. Refrigere 20 min. Extienda sobre una mesa previamente enharinada, forre un molde para pay y vacíe la mezcla reservada. Hornee a 180° C durante 30 a 40 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde.
Cubierta: Decore con ciruela pasa en trozos en el centro, cerezas y almendras fileteadas.

La preparación de un postre
envuelve sentimientos, emociones,
ideas, pensamientos y principalmente
mucho amor.



Pompones de arroz a la mandarina

(6 personas)



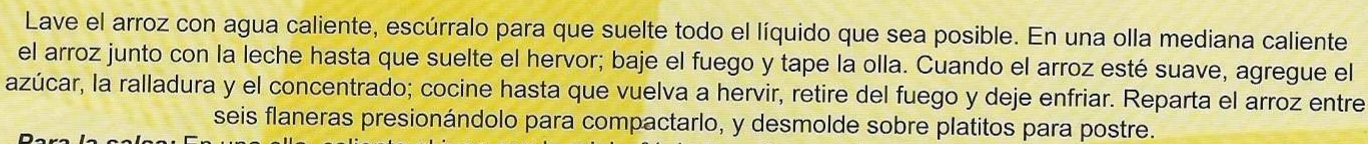
Ingredientes:

1½ tazas de arroz
1 lt de leche
1 taza de azúcar
1 cdita. de ralladura de mandarina
2 mandarinas
5 cdas. de jugo de mandarina concentrado

Para la salsa:
1 taza de miel de maíz
¼ de taza de jugo de mandarina concentrado



Preparación:



Lave el arroz con agua caliente, escúrralo para que suelte todo el líquido que sea posible. En una olla mediana caliente el arroz junto con la leche hasta que suelte el hervor; baje el fuego y tape la olla. Cuando el arroz esté suave, agregue el azúcar, la ralladura y el concentrado; cocine hasta que vuelva a hervir, retire del fuego y deje enfriar. Reparta el arroz entre seis flaneras presionándolo para compactarlo, y desmolde sobre platitos para postre.

Para la salsa: En una olla, caliente el jugo con la miel y ¾ de taza de agua hasta que la mezcla esté transparente y algo espesa. Pele las mandarinas, corte los gajos y retíreles la membrana blanca y las semillas.
Bañe los pompones con la salsa y decore con los gajos de mandarina y hojas verdes.





Soletas con durazno

(4 personas)



Ingredientes:

1 lata de leche condensada
6 huevos
⅓ de taza de jugo de limón
1 lata de duraznos en almíbar
1 caja de soletas





Preparación:

Licue el jugo de limón con los huevos durante 5 min., agregue la leche y lícuelo por 5 min. más. En un refractario ponga un poco de lo licuado, soletas y duraznos en rebanadas, otra capa de lo licuado y soletas, y así hasta terminarlas. Por último decore encima con duraznos, soletas y flor de nochebuena. Meta en el refrigerador por lo menos 2 horas.





Bolitas de queso

(4 personas)



Ingredientes: 

190 grs. de queso doble crema
200 grs. de queso de cabra
Nuez picada
Almendras doradas
Cacahuates
Pasas

Preparación: 

Deje a temperatura ambiente los quesos durante 2 horas. En un tazón, combine los quesos con un tenedor, hasta obtener una pasta homogénea. Con esta mezcla, forme bolitas del tamaño de una nuez, cúbralas de nuez o almendras, pasas, cacahuates, etc.

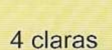


Merengue del bosque

(6 personas)







4 claras
1 taza más 2 cdas. de azúcar .
2 tazas de crema para batir bien fría
2 cdas. de jugo de limón
½ kg. de fresas lavadas, desinfectadas y rebanadas
100 grs. de chocolate semiamargo derretido





Bata las claras a velocidad alta; cuando estén a punto de turrón añada la taza de azúcar poco a poco sin dejar de batir. Incorpore el jugo de limón y bata hasta que se formen picos. Vierta en una duya gruesa y lisa. Forre una charola para horno con papel encerado y vierta porciones del merengue para formar círculos de 10 cm de diámetro. Hornee en un horno precalentado, durante 1 hora a 60° C o hasta que los merengues estén cocidos y secos; apague el horno y espere a que se enfríen. Desprenda los círculos con la ayuda de una espátula y póngalos en los platos de servir. Bata la crema con el resto del azúcar hasta que aumente el volumen, póngala en una manga y rellene la mitad de los círculos. Acomode las fresas y cubra con otro merengue; decore con el chocolate.



Plátanos con tres licores

(4 personas)



Ingredientes:

- ½ kg. de plátano dominico
- 6 cdas. de azúcar
- 4 cdas. de mantequilla
- 1 rajita de canela
- 2 cdas. de licor de café
- 3 cdas. de rompope
- 3 cdas. de brandy
- 1 pizca de canela molida



Preparación:

En una sartén a fuego bajo ponga el azúcar, la canela y la mantequilla hasta que se forme una salsa espesa. Agregue el rompope, el licor de café y los plátanos, y deje que se sazonen un poco. Vierta el brandy, flamee los plátanos un poco y espolvoréelos con la canela molida.



Dulce festín de piña

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 lata de piña en almibar
- 1 lata de media crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de licor de piña colada
- 15 grs. de grenetina
- ½ taza de agua fría
- Cereza roja



Preparación:

Coloque en la licuadora 5 rebanadas de piña, la media crema, la leche condensada, la leche evaporada y el licor de piña colada, y licue. Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y después diluya a baño María, se incorpora a lo licuado hasta que esté uniforme el dulce. Coloque en copas, refrigere. Decore con trocitos de piña y cerezas rojas.

Arroz dulce soñado

(6 personas)



Ingredientes: 

- 2 manzanas cortadas en cuadritos
- ½ taza de arroz integral
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de jugo de manzana
- ⅛ de cda. de sal
- 1 cda. de mantequilla
- 2 cdas. de pasitas
- 2 cdas. de miel de abeja



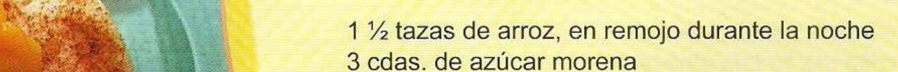


Caliente el agua, agregue el arroz y cocine a fuego medio hasta que hierva unos minutos. Muerda un granito y si se parte con facilidad, ya está (no queda tan suave como el arroz normal). Añada el jugo de manzana, la sal, la mantequilla y las pasitas; baje el fuego y cocine hasta que se consuma un poco el líquido, moviendo de vez en cuando.
Agregue la manzana y la miel; ponga la tapa y cocine hasta que la primera esté cocida, pero firme.
Retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente.
Sirva el postre caliente o frío.



Arroz tailandés

(12 personas)







- 1 ½ tazas de arroz, en remojo durante la noche
- 3 cdas. de azúcar morena
- 3 cdas. de agua caliente
- 3 mangos maduros, en rodajas
- 400 ml. de crema de coco
- 3 tazas de agua fría
- Canela molida

Preparación: 

Escurra el arroz y póngalo en una cacerola al vapor.
Añada agua fría hasta que cubra el arroz y póngalo a hervir 30 min. o hasta que esté cocido.
Disuelva el azúcar en el agua caliente, agregue la crema de coco y reserve.
Sirva el arroz en platos de postre.
Decore con los mangos en rodajas, báñelos con la mezcla preparada y espolvoree la canela.

Crispy crackers

(30 personas)



Ingredientes:



- 120 grs. de malvaviscos
- 5 cdas. de cerezas en almíbar
- ½ taza de donitas de avena
- 5 cdas. de coco rallado
- 5 cdas. de mantequilla sin sal
- Capacillos de papel, los suficientes



Preparación:

Forre una charola de 18 cm con papel aluminio. Corte los malvaviscos por la mitad con las tijeras. Reserve. Escurra las cerezas y píquelas en trozos pequeños. En un tazón mezcle 4 cdas. de cerezas, la avena y 4 cdas. de coco, revolviendo para que se incorporen. En un cazo derrita la mantequilla junto con los malvaviscos a fuego lento durante 4 min., revolviendo cada minuto hasta que se deshagan. Retire el cazo del fuego y añada la mezcla del cereal, coco y cerezas, revuelva bien para que se impregnen. Vierta la mezcla en el molde y presione con una cuchara para compactar. Refrigere 2 horas; desmolde y corte en cuadritos. Colóquelos en los capacillos, adorne con coco y trocitos de cereza.



Plátanos empanizados

(6 personas)



Ingredientes:



- 2 huevos
- 1 cdita. de canela molida
- 4 tazas de harina de arroz
- ½ kg. de plátanos tabasco
- 1 lt de aceite para freír
- Miel de maple (opcional)



Preparación:

Revuelva los huevos con la canela. En otro recipiente ponga la harina de arroz. Caliente el aceite a fuego medio. Pele los plátanos y córtelos en diagonal. Páselos por el huevo y luego empanícelos con harina de arroz. Finalmente fríalos en el aceite caliente hasta que estén medio dorados: no deje que se quemen. Póngalos sobre el papel absorbente para quitarles el exceso de grasa. Sírvalos al gusto (puede bañarlos con miel de maple).

Natilla de nuez



(4 personas)



Ingredientes: 

1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 taza de nuez
2 tazas de agua
2 cditas. de fécula de maíz
1 cdita. de esencia de vainilla

Preparación: 

Licue la leche evaporada con los demás ingredientes, reservando un poco de nuez para decorar. Ponga a hervir 3 min., vacíe en un tazón y refrigere 10 min. Decórela con nuez picada y sirva fría.



Cóctel de crema de coco

(4 personas)



Ingredientes: 

1 papaya chica
1 melón chico
2 manzanas
2 naranjas peladas
2 kiwis
3 ciruelas españolas
Cerezas

Para la crema:
1 lata de crema de coco
2 cdas. de jugo de limón
½ litro de crema dulce

Preparación: 

Lave y pele la fruta, pártala en cubos regulares, y colóquela en una ensaladera. Licue la crema de coco, la crema, el jugo de limón y bañe la fruta. Refrigere por lo menos 2 horas.
Sirva en copas individuales y decore con cereza roja.

Manzanas en salsa de naranja

(4 personas)



Ingredientes:



- ½ barrita de mantequilla
- 4 cdas. de azúcar
- 1 cda. de vainilla
- 1 vaso de jugo de naranja
- 3 manzanas sin cáscara cortadas en gajos, sin corazón
- Hojas de hierbabuena y cerezas para decorar



Preparación:

Ponga la mantequilla en una sartén al fuego, inmediatamente agregue el azúcar y la vainilla, mezcle hasta que se integren, añada el jugo de naranja y deje hervir moviendo hasta que se forme una miel. Añada las manzanas, mezcle con cuidado, deje hervir hasta que se cuezan, sirva y bañe con un poco de la miel. Agregue las hojas de hierbabuena fileteadas y decore con cerezas. Sirva caliente.



Espuma de ciruela

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 lata de leche evaporada
- 150 grs. de ciruelas pasas
- 6 claras
- 1 taza de azúcar



Preparación:

Caliente la leche evaporada con las ciruelas pasas sin dejar de mover durante 15 min. o hasta que estén bien cocidas. Lícuelas cuando estén frías. Aparte, bata las claras con la mitad del azúcar hasta que esté a punto de turrón. Agregue de golpe el resto del azúcar y termine de batir. Mézcle con las ciruelas licuadas y vacíe en copas.
Decore con ciruelas pasas.



Dulce de papa

(20 personas)





Ingredientes:

2 kg. de papas
2 lt de leche
2 latas de leche evaporada
¾ de kg. de azúcar
1 huevo
1 cdita. de esencia de vainilla
Canela molida



Preparación:

Pele las papas y córtelas en cuadritos. Ponga a hervir 1 ½ lt de leche con la leche evaporada, la vainilla y el azúcar; incorpore la papa y cuando esté cocida, sáquela de la mezcla y licuela con el resto de la leche y el huevo. Agregue lo batido a la leche en que coció la papa, poco a poco y sin dejar de revolver, hasta que quede una mezcla homogénea.

Sirva en copas y espolvoree canela molida.



Bolitas sorpresa de plátano

(4 personas)





Ingredientes:

2 plátanos machos un poco maduros
12 chocolates grandes en forma de gota
Aceite, el necesario



Preparación:

Lave los plátanos y córtelos en rodajas de 5 cm de ancho, con la cáscara; cuézalos hasta que sobresalga el plátano 3 mm del borde de la cáscara; saque las rodajas del agua hirviendo, pélelas, déjelas enfriar un poco y macháquelas perfectamente hasta formar una pasta. Forre cada gota de chocolate con pasta de plátano, luego fríalas en una ollita con suficiente aceite caliente para cubrirla; una vez doradas escúrralas sobre servilletas de papel absorbente.

Sírvalas calientes o tibias, y si lo desea, espolvoréeles azúcar.

Melón con crema de coco

(4 personas)



Ingredientes:



- 1 melón
- 1 lata de crema de coco
- 1 lata de crema de piña
- 1 taza de jugo de limón
- 1 taza de crema de leche de vaca



Preparación:

Parta el melón, quite las semillas. Saque la pulpa y reserve. En la licuadora, ponga los demás ingredientes y licue perfectamente hasta formar una crema. Vacíe en un recipiente y ponga en el congelador por 30 min., en una mitad del melón ponga la pulpa que reservó y báñela con esta crema; decore al gusto.

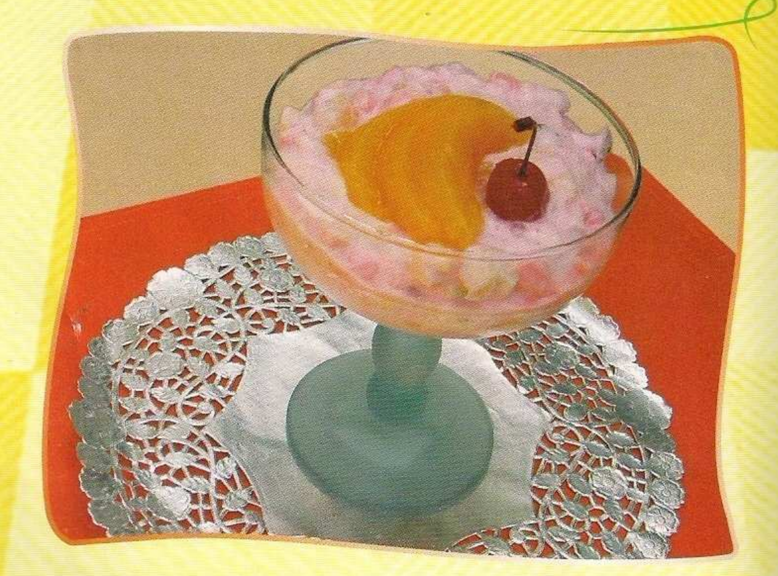


Postre de bombones

(20 a 25 personas)



Ingredientes:



- 2 bolsas de bombones
- 1 lt de crema acidificada
- 1 lt de yogur de fresa
- 1 lata de piña en almíbar
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 6 manzanas rojas
- Nuez picada
- Cerezas rojas



Preparación:

Parta los bombones en cuadritos chiquitos; procure tener un vaso con agua para estar mojando el cuchillo, porque el bombón es muy pegajoso. Parta el durazno, la piña y la manzana en cuadritos y separe. En un molde redondo bastante grande, ya que rinde mucho, bata la crema con el yogur, el almíbar de la piña y el durazno; ya que esté bien mezclado agregue lo demás y por último la nuez. Vacíe en moldes y refrigere; rinde aproximadamente 6 lt. Lo que no vaya a utilizar pronto lo puede congelar y poner en el refrigerador un día antes de servirlo.
Decore con rebanadas de duraznos y cerezas rojas.

Mixiotes de frutas

(4 personas)



Ingredientes: 

1 naranja
4 higos
4 ciruelas españolas
1 manzana
Miel de abeja al gusto
Brandy al gusto
Canela molida, al gusto
2 hojas de plátano
Mantequilla al gusto

Preparación: 

Parta la naranja en rodajas, los higos en cuatro, las ciruelas en gajos y la manzana en tiras julianas. Extienda las hojas de plátano y coloque la naranja, los higos, la ciruela y la manzana. Bañe con la miel, el brandy y la mantequilla, y espolvoree con la canela. Ciérrelas en forma de tamal. hornéelas en una charola durante 30 min. a 180° C. Retire y sirva.



Canastitas de nuez

(8 personas)





250 grs. de harina
1 ½ barritas de mantequilla
2 pizcas de sal
2 pizcas de azúcar
1 huevo
Harina, la necesaria

Relleno:
200 grs. de nuez molida
2 huevos
3 cdas. de fécula de maíz

Preparación: 

Mezcle en seco la harina con la sal, el azúcar y la mantequilla para lograr un arenado, agregue el huevo e integre hasta obtener una masa manejable. Extienda la masa con un rodillo hasta que quede ligeramente más grande que el molde. Fórrelo y trate de que quede bien para el relleno. Mezcle los ingredientes del relleno y rellene hasta ¾ partes, hornee a 180° C hasta que cuaje y tome color. Déjelo enfriar y desmolde cuidadosamente.



Tiramisú

(12 personas)

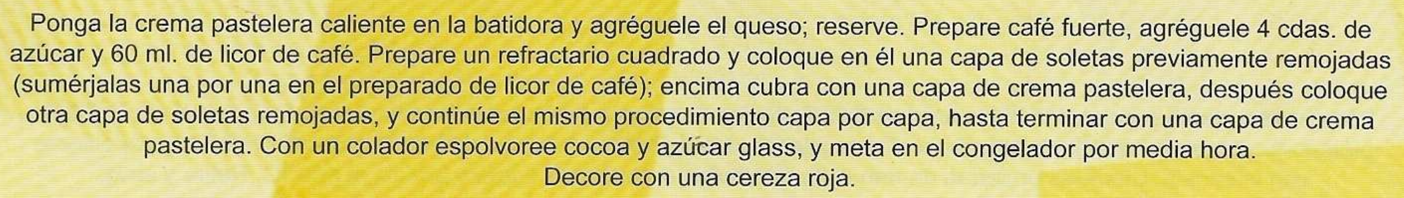


Ingredientes:

1 paquete de soletas
50 grs. de café soluble
500 grs. de queso mascarpone (puede sustituirlo por queso crema)
8 onzas de licor de café
1 lt de crema pastelera (ver pág. 198)
50 grs. de cocoa
50 grs. de azúcar glass
100 grs. de azúcar estándar
1 cereza roja y azúcar glass para decorar



Preparación:



Ponga la crema pastelera caliente en la batidora y agréguele el queso; reserve. Prepare café fuerte, agréguele 4 cdas. de azúcar y 60 ml. de licor de café. Prepare un refractario cuadrado y coloque en él una capa de soletas previamente remojadas (sumérjalas una por una en el preparado de licor de café); encima cubra con una capa de crema pastelera, después coloque otra capa de soletas remojadas, y continúe el mismo procedimiento capa por capa, hasta terminar con una capa de crema pastelera. Con un colador espolvoree cocoa y azúcar glass, y meta en el congelador por media hora.
Decore con una cereza roja.





Helado de plátano

(8 personas)



Ingredientes:



100 grs. de chocolate semiamargo derretido y 50 grs. en trozos
2 plátanos maduros
1 ¼ tazas de leche fría
¼ de taza de ron
1 paquete de pudín de vainilla para 4 personas
2 tazas de crema para batir
¼ de taza de azúcar
250 grs. de queso crema, suave



Preparación:

Forre con papel autoadherible un tazón de vidrio y reserve.
En otro tazón aplaste con un tenedor los plátanos hasta que queden hechos puré.
Acreme el queso crema, agregue la leche con el polvo para pudín, el puré de plátano y los trozos de chocolate; mezcle.
Bata la crema junto con el azúcar, y con movimiento envolvente únala con la mezcla de plátano y el ron.
Vacíe sobre el tazón con el chocolate y congele por lo menos 6 horas o hasta que esté dura.
Desmolde y sirva.

Dulce de natas

(8 personas)





Ingredientes:

½ lt de crema para batir
2 latas de media crema
1 lata de leche condensada
2 sobres de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría y (disueltas en el microondas 25 seg.)
1 paquete de galletas Marías molidas



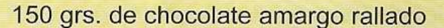
Preparación:

Bata la crema, después agregue la media crema, luego la leche condensada y por último la grenetina ya disuelta en el microondas. Licue las galletas Marías y con un colador espolvoree el polvo de las galletas sobre un refractario para formar una base; con cuidado vacíe la mezcla y por último espolvoree un poquito de polvo de las galletas y refrigere.



Plátanos cubiertos

(4 personas)





Ingredientes:

150 grs. de chocolate amargo rallado
1 taza de crema dulce
2 plátanos
4 palitos de paleta
½ taza de granillo de colores
Papel encerado, el suficiente



Preparación:

En un tazón refractario derrita el chocolate en el horno de microondas durante 2 min., moviendo la mitad del tiempo. Retire del horno y deje reposar 2 min. hasta que esté bien deshecho, añada la crema revolviendo con batidor de globo hasta que se integre. Pele los plátanos y córtelos por la mitad. Inserte un palito de paleta en cada pieza. Cúbralos con el chocolate derretido y espolvoréelos con el granillo de colores. Colóquelos sobre el papel encerado y déjelos enfriar. Si desea puede congelarlos.



Espuma de limón

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 lata de leche condensada
- 4 yemas
- 2 cdas. de ralladura de limón
- 4 claras
- 2 cditas. de azúcar glass
- ½ taza de jugo de limón
- ½ cdita. de polvo para hornear



Preparación:

Licue la leche condensada con las yemas, la ralladura de limón, el jugo y el polvo para hornear. Vacíe en ocho copas la mezcla. Bata las claras con el azúcar glass a punto de turrón y cubra las copas.
Métalas en el microondas por 6 min. a potencia alta, sáquelas, enfríelas y sirva.
Decórelas con la ralladura de limón.



Barritas mágicas

(20 personas)



Ingredientes:



- 1 paquete de galletas Marías molidas
- 1 barra de mantequilla de 90 grs.
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1 taza de nueces molidas
- ½ taza de coco rallado



Preparación:

Precaliente el horno a 200° C. Unte la mantequilla en un refractario rectangular y espolvoree las galletas, el coco, las chispas de chocolate y las nueces; por último bañe todo con la leche condensada.
Hornéelo durante 15 a 20 min., sáquelo y deje enfriar.
Desmóldelo y córtelo en barritas.



Torrejas de leche

(4 personas)





4 piezas de pan dulce (conchas o picones)
Aceite, el necesario para freír
4 huevos, separados

Para la salsa:
1 lata de leche evaporada
1 piloncillo
1 raja de canela
1 cda. de esencia de vainilla
Azúcar, la necesaria
1 pizca de sal

Preparación:


Rebane el pan. Bata las claras a punto de turrón, agréguele las yemas una por una hasta que estén firmes. Cubra el pan con lo batido y fríalo en aceite bien caliente y abundante.
Para la salsa: En una cacerola ponga la leche y el azúcar, incorpore la canela, el piloncillo, la vainilla y la pizca de sal; si es necesario, deje que hierva hasta que se concentre todo.
Agréguele las torrejas ahí mismo y sírvalas (frías o calientes).



Soletas heladas de limón

(6 personas)







1 lata de leche condensada
8 limones (el jugo previamente colado)
2 cajas de soletas
500 ml. de crema dulce
1 queso crema grande
¼ de taza de leche evaporada
Papel aluminio, el necesario

Preparación:


Ponga en la licuadora la leche condensada, la crema y el queso, lícuelo perfectamente; sin apagar la licuadora vaya agregándole el jugo de limón poco a poco y la leche evaporada, hasta que esté perfectamente incorporado todo. En un refractario ponga un poco de lo licuado, en el fondo acomode las soletas, y así sucesivamente hasta terminar con lo licuado. Tápelo con papel aluminio y refrigere por lo menos 12 horas antes de servirlo.
Decore con soletas y rodajas de limón.

Dulce de cacahuate

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 tazas de cacahuate natural, molido
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de azúcar glass
- Cacahuates en mitades, para decorar



Preparación:

Mezcle el cacahuate molido con la leche condensada y el azúcar glass, extienda esta pasta en un trozo de papel encerado y forme un rollo. Refrigere 3 horas, retire el papel encerado y coloque el dulce en un plato rectangular; decórelo con las mitades de cacahuates.



Macedonia de frutas

(6 personas)



Ingredientes:



- 1 piña mediana
- 10 guayabas
- 1 kg. de duraznos
- 4 manzanas
- 1 mango grande
- 2 rajas de canela
- Azúcar al gusto
- Jugo de 2 limones



Preparación:

Ponga a cocer en 1 lt de agua la piña en cuadros (quitándole el centro), la canela y el azúcar; incorpore las guayabas partidas en medias lunas, sin semilla; agregue el durazno en trozos, sin el hueso; pele la manzana e incorpore en trozos quitando el centro, y por último pele el mango y agregue en trozos quitándole el hueso.
Agregue el jugo de los limones (esto es para mantener firme la fruta).
Deje hervir 20 min. y cuide que no se seque.
Nota: La fruta debe ser madura, porque verde puede amargar la cocción.

Bolitas cubiertas de granola

(8 personas)

Ingredientes: 

½ lt de yogur
1 queso crema de 190 grs.
¼ de kg. de granola
Miel de abeja

Preparación: 

Mezcle el yogur con el queso crema y refrigere como mínimo media hora. Forme bolitas del tamaño deseado, barnícelas con la miel y cúbralas con granola.



Dulce de fresa

(12 personas)





1 kg. de fresas limpias y desinfectadas
1 queso crema de 190 grs.
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
15 grs. de grenetina
½ taza de agua fría

Preparación: 

Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y diluya a baño María. Licue todos los demás ingredientes y añada la grenetina diluida. Vierta en copas y refrigere. Decore con fresas naturales.

Chocobombón Gil

(4 personas)



Ingredientes:



½ paquete de bombones en trocitos
2 tazas de cereal de chocolate tipo arroz
1 barrita de mantequilla



Preparación:

Ponga en una cacerola la mantequilla a baño María; cuando ya esté derretida, agregue los bombones y mueva hasta que estén disueltos totalmente, añada el cereal e incorpore todo perfectamente.
Vacíe en el molde de corazón previamente engrasado y empapelado y deje enfriar.
Desmolde y decore con figuras de corazones.



Arroz con leche y rompope

(6 personas)



Ingredientes:



1 lt de leche
½ taza de arroz
1 raja de canela
1 taza de pasitas
¼ de taza de azúcar
Canela molida, la necesaria
Rompope, el necesario



Preparación:

Ponga al fuego la leche, la canela y el azúcar; lave el arroz y agréguelo hasta que se reviente. Mueva constantemente para que no se pegue. Cuando esté cocido el arroz añada las pasitas y deje unos minutos más al fuego. Ponga en copas y deje enfriar; cuando esté frío agregue rompope y canela en polvo al gusto.



Nieve de mango

(8 personas)



Ingredientes: 

½ kg. de pulpa de mango
1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
Nuez picada y cerezas rojas para decorar

Preparación: 

Licue la pulpa de mango y la leche condensada. Vacíe en un recipiente y coloque en el congelador hasta que cristalice, después vacíe en la licuadora, agregue la media crema y licue. Póngalo de nuevo en el congelador hasta que esté firme. Sirva individualmente y decore con la nuez picada y las cerezas en rebanadas.



Dulce de leche y canela

(6 personas)







1 lt de leche entera
Rajas de canela
2 cdas. de harina de trigo
Un chorrito de esencia de vainilla
Azúcar al gusto
Canela molida
Almendras para decorar
70 grs. de fécula de maíz (disuelta en leche)

Preparación: 

Ponga a cocer la leche en una cacerola honda con la canela; ya que esté a punto de hervir agregue la fécula de maíz y la harina de trigo (disuelta en un poco de leche). Sin dejar de mover con una pala de madera, incorpore la esencia de vainilla y el azúcar al gusto. Deje a fuego lento por 5 min. más sin dejar de mover.
Por último, sirva en tazones y decore con canela molida y almendras.



Natilla de ate de durazno

(4 personas)



Ingredientes:



- ½ kilo de ate de durazno (dejar una lasca para decorar)
- 1 lata de media crema de 250 ml.
- ½ taza de leche entera
- Duraznos en almíbar



Preparación:

Ponga en la licuadora la media crema, la leche entera y el ate de durazno. Licue perfectamente. Sirva en tazoncitos, decore con rebanadas de ate y duraznos en almíbar.



Frituras con miel

(8 personas)



Ingredientes:



- 3 tazas de harina cernida
- 1 cda. de azúcar
- ½ cdita. de sal
- 4 huevos
- ½ barrita de mantequilla suave
- Aceite vegetal

Para la miel:

- ¾ de taza de miel de abeja
- ⅓ de taza de azúcar
- ⅓ de taza de agua
- 1 cdita. de jugo de limón



Preparación:

En un tazón grande mezcle la harina con el azúcar y la sal; haga un hueco en el centro, agregue los huevos y la mantequilla. Revuelva con un tenedor e incorpore la mezcla de harina poco a poco. Cuando la masa esté lo suficientemente dura para manejarse con las manos, póngala sobre una superficie limpia y ligeramente enharinada; amase hasta lograr que esté muy suave y no se pegue en las manos. Cubra la masa con plástico autoadherible y refrigere por lo menos 1 hora. Tome porciones pequeñas y forme bolitas. En una cacerola vierta aceite suficiente; cuando esté bien caliente eche las bolitas poco a poco y fríalas a fuego medio, hasta que doren ligeramente. Retírelas y colóquelas sobre papel absorbente. ***Para la miel:*** Mezcle la miel con el azúcar, el agua y el jugo; caliente sin dejar de mover hasta que se disuelva el azúcar y se forme una miel; baje el fuego y cocine hasta que espese. Sirva las bolitas bañadas con la miel.

Carlota de manzana

(8 personas)





Ingredientes:

1 lata de leche evaporada
2 latas de puré de manzana de 450 grs. cada una
3 cdas. de grenetina
1 taza de agua
25 soletas
1 manzana rebanada



Preparación:

Licue la leche evaporada con el puré de manzana y la grenetina previamente hidratada en el agua y disuelta a baño María. Vacíe un poco en un molde rectangular y acomode las soletas alrededor, refrigérelo 10 min. Saque el molde y vacíe el resto de lo que licuó, regréselo al refrigerador y déjelo 2 horas o hasta que cuaje el postre.
Decórelo con la manzana rebanada.



Espuma de pera con chocolate

(4 personas)





Ingredientes:

4 peras cocidas, peladas y cortadas en trozos
100 grs. de queso crema
¼ de taza de crema
1 taza de azúcar
¼ de taza de agua
2 sobres de gelatina sin sabor

Para la salsa:
100 grs. de chocolate semiamargo
½ taza de crema
1 pera rebanada



Preparación:

Licue las peras, el queso crema, la crema y el azúcar; reserve. Hidrate la grenetina en el agua fría y deje reposar por 5 min. y ponga la grenetina a baño María hasta que se disuelva. Vierta en la licuadora junto con el puré de pera y licue de nuevo para incorporarlo todo bien. Ponga la mezcla en moldes pequeños y refrigere hasta que cuaje.
Para la salsa: En una cacerola a baño María, derrita el chocolate y agregue la crema sin dejar de batir hasta formar la salsa. Saque los moldes, póngalos en platos individuales y báñelos con tiras de salsa de chocolate.
Adorne con las rebanadas de pera.

Tamales de mango

(8 personas)



Ingredientes:



½ lata de mangos de manila en almíbar, escurridos y fileteados o frescos
170 grs. de mantequilla
300 grs. de azúcar
1 kg. de granos de elotes tiernos
Hojas de plátano, las necesarias
Agua, la necesaria



Preparación:

Corte las hojas en tiras de aproximadamente 20 a 25 cm de ancho siguiendo las fibras y cortando el resto de los tallos; límpielas con un trapo húmedo y páselas por el comal caliente para que se ablanden. Si desea, sumérjalas en agua hirviendo hasta que estén flexibles. Licue perfectamente los granos de elote con la menor cantidad de agua posible (máximo 1 ½ tazas), cuele y ponga en una olla que no sea de aluminio, agregue la mantequilla y mezcle con una pala de madera, raspe el fondo para evitar que se pegue y se queme, hasta que la masa empiece a espesar. Agregue el azúcar, cueza hasta que se despegue de las paredes y al sacar una bolita no se le pegue en los dedos; deje enfriar. Debe tener una consistencia parecida a la pasta choux. Unte una porción de masa en la hoja, coloque un poco de mango, cierre el tamal; una vez amarrados, acomódelos en una vaporera u olla de presión y cueza al vapor hasta que al abrirlos, la masa no se quede pegada en la hoja. Deben quedar suaves. En la olla de presión tardan alrededor de 30 a 45 min.



Bolitas de cacahuate y chocolate

(30 personas)



Ingredientes:



¾ de taza de crema de cacahuate
½ barrita de mantequilla
1 taza de azúcar mascabado
1 taza de azúcar glass

Para la cubierta:
1 taza de chispas de chocolate
1 cda. de mantequilla
1 cda. de crema espesa
Cacahuates para decorar



Preparación:

Disuelva la crema de cacahuate a baño María hasta que esté totalmente derretida. Mezcle el azúcar mascabado, el azúcar glass y la mantequilla derretida. Mezcle muy bien todo esto y forme bolitas, acomódelas en una charola previamente forrada de papel encerado y refrigere por 1 hora.

Para la cubierta: Ponga en un tazón la crema y la mantequilla a fuego bajo, cuando ya esté caliente agregue las chispas de chocolate, bata fuertemente para deshacer las chispas y que la mezcla adquiera una consistencia cremosa; sumerja las bolitas y cúbralas. Acomódelas en la charola, decórelas con mitades de cacahuates y refrigere por 30 min. más.



Pingüinos

(12 a 15 piezas)



Ingredientes:



500 grs. de harina satín de chocolate
125 ml. de leche
175 ml. de mantequilla derretida
4 huevos
500 ml. de crema batida para relleno
Jarabe tipo ganache de chocolate
Capacillos

Preparación:



Incorpore todos los ingredientes en el tazón de la batidora y bata durante 1 min. en velocidad baja, después aumente la velocidad a media y bata durante 5 min. Engrase y enharine moldes para bollos, llene hasta la mitad del molde, tape la charola con papel encerado y coloque una charola encima para evitar que se esponjen.
Hornee a 180° C durante 20 a 25 min. aproximadamente.
Enfríe y rellene el centro con crema batida, coloque en un recipiente jarabe tipo ganache y báñelos. Deje secar y decore.

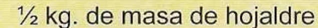


Bocadillos de hojaldre

(8 personas)







½ kg. de masa de hojaldre
1 barra de queso crema de 190 grs.
½ lt de crema batida
¼ de taza de leche condensada
1 huevo para barnizar
1 taza de mermelada de piña
Cerezas rojas y verdes
1 sobre de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría





Enharine la mesa de trabajo y extienda la masa de hojaldre; corte con un cortador para galletas. Coloque las piezas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, barnice con el huevo batido y hornee a 180° C durante 20 a 25 min. aproximadamente o hasta que doren. Enfríe y reserve. Acreme el queso, agregue la crema batida y la leche condensada.
Diluya la grenetina a baño María e incorpore a la mezcla anterior.
Vacíe la mezcla en un molde rectangular y refrigere hasta que se compacte.
Después córtela con un cortador de la misma figura que el hojaldre, pero más pequeño, y colóquela sobre las figuras de hojaldre; por último decore con mermelada de piña y trocitos de cerezas verdes y rojas, y hojitas verdes.



Peras almendradas con helado

(4 personas)



Ingredientes:



- 2 peras grandes peladas y rebanadas
- 8 dátiles picados
- 2 cdas. de hojuelas de almendras
- 1 cdita. de jengibre
- ¼ de taza de néctar de pera
- 1 cda. de azúcar mascabado
- 1 taza de helado de vainilla o de crema batida



Preparación:

En un recipiente acomode las rebanadas de peras, dátiles, almendras, jengibre, néctar de pera y azúcar; ponga a fuego medio hasta que las peras estén cocidas, moviendo lentamente. Sirva tibias y rocíe almendras. Acompañe de helado de vainilla o, en su defecto, con crema batida.



Frituras de manzana

(6 a 8 personas)



Ingredientes:



- 8 manzanas medianas
- 2 cdas. de jugo de limón
- ½ taza de harina
- 2 tazas de harina para hot cakes
- Aceite para freír



Preparación:

Prepare la harina para hot cakes como indican las instrucciones del paquete. Lave las manzanas, pélelas, retíreles el corazón y córtelas en rebanadas de 1 cm de grosor; póngalas en un tazón y báñelas con el jugo de limón. Cúbralas con harina (presione ligeramente con la palma de la mano para que se adhiera bien) y retire el excedente. En una olla mediana vierta aceite suficiente para llenar 3 cm de profundidad y caliéntelo a fuego medio. Remoje las rebanadas de manzana en la masa para hot cakes, escúrralas y fríalas en el aceite hasta que estén cocidas por dentro y doradas por fuera. Sáquelas con una espumadera, escúrralas y colóquelas sobre toallas de papel absorbente. Revuelque en azúcar con canela.





Frutas al tequila

(8 personas)



Ingredientes: 

1 melón chino, pelado y cortado
3 ciruelas españolas deshuesadas
2 peras rebanadas
2 manzanas rebanadas
1 taza de fresas desinfectadas
1 taza de uvas rojas
2 kiwis rebanados
2 guayabas rebanadas
2 mangos rebanados
1 taza de miel
½ taza de tequila

Preparación: 

Coloque la fruta en un refractario y refrigere por 20 min. antes de servirla. Caliente la miel a baño María y cuando esté muy líquida retírela del fuego. Vierta el tequila en la miel, mueva hasta que se integre bien y déjelo enfriar. Bañe la fruta con esta preparación de miel con tequila y sirva.



Lichis en crema de coco

(4 personas)




Ingredientes: 

400 grs. de lichis naturales o de lata
2 tazas de crema de coco
1 taza de arroz cocido
¼ de taza de coco rallado
¼ de taza de pasas
1 cda. de azúcar o al gusto

Preparación: 

Ponga a hervir la crema de coco con el azúcar en una cacerola, a fuego bajo, y deje espesar la mezcla. Agregue el arroz cocido y deje hervir 1 min. Reparta el arroz en cuatro platos y colóquele las lichis a cada porción, rocíeles coco rallado y unas pasitas.



Capirotada blanca

(12 personas)



Ingredientes:



- 2 barras de pan tostado
- 2 lt de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de azúcar
- Canela molida
- Pasa
- Ciruela pasa
- Nuez
- Plátano macho
- 1 lata de piña
- Cacahuates
- 2 barras de mantequilla



Preparación:

Ponga al fuego las leches, el azúcar, la canela, el plátano macho en rodajas, las ciruelas pasa, la mantequilla, la nuez y los cacahuates; revuelva muy bien y al final agregue el pan tostado en pedazos. Engrase un molde y ponga una capa de la mezcla anterior, otra de piña en cuadros, y continúe hasta terminar con piña. Hornee a 180° C de 25 a 30 min.



Dulce de camote y piña

(8 personas)



Ingredientes:



- 1 kg. de camotes
- ½ kg. de azúcar
- 1 piña chica
- 1 lt de jugo de piña



Preparación:

Pele el camote y hiérvalo con el jugo de piña. Incorpore la piña pelada y picada. Licue la mezcla y ponga a hervir nuevamente, hasta que quede una mezcla consistente. Sirva y decore con trozos de piña.



Postre de caramelo

(12 personas)



Ingredientes:



900 grs. de queso crema
1 taza de azúcar mascabado
½ taza de miel de maple
3 huevos
½ taza de crema ácida
1 cdita. de esencia de vainilla
1 cdita. de esencia de maple

Para el caramelo:
20 chiclosos de ricos besos
5 cdas. de leche
½ taza de nuez picada



Preparación:



Acreme el queso con el azúcar, agregue la miel y los huevos; luego la crema, la vainilla y la esencia de maple. Mezcle todo muy bien y vacíe sobre un molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C a baño María durante 45 a 50 min. aproximadamente. Enfríe y desmolde.

Para el caramelo: En una cacerola de fondo grueso derrita los chiclosos con la leche, hasta que estén suaves, bañe con ellos el pastel de queso y decore con la nuez picada.



Cuadritos de queso y mango

(8 personas)



Ingredientes:





1 paquete de galletas Marías
250 grs. de queso crema
½ taza de azúcar
440 grs. de mango (de lata)
300 grs. de crema espesa
6 cditas. de grenetina hidratada en ⅓ de taza de agua fría
Hojas de menta

Preparación:



Licue el queso crema, los mangos, la grenetina diluida a baño María, el azúcar y la crema hasta que queden bien incorporados y sin grumos. En un refractario chico y poco profundo acomode una capa de galletas (sólo las necesarias); por último vierta la mezcla en el refractario y refrigere hasta que cuaje. Corte en cuadros y adorne con hojas de menta.



Velitas

(12 personas)



Ingredientes:



- 125 grs. de mantequilla
- 180 grs. de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 6 huevos, separados
- 180 grs. de harina
- 1 cda. de polvo para hornear
- Crema pastelera (ver pág. 198)
- Almendras fileteadas
- Velitas



Preparación:

Acreme la mantequilla y el azúcar hasta que blanquee. Incorpore las yemas una por una y después la vainilla, añada la harina junto con el polvo para hornear, previamente cernidos, en forma envolvente con un batidor de globo; por último agregue cuidadosamente las claras batidas a punto de turrón. Vierta la mezcla en un molde para veladoras previamente engrasado y enharinado. Hornee a 180° C durante 30 min. aproximadamente. Desmolde y enfríe. Decore con almendras fileteadas, crema pastelera decorada en la parte superior y velitas.



Bocadillo de nuez

(15 personas)



Ingredientes:



- 190 grs. de queso crema
- 200 grs. de uvas sin semilla
- 50 grs. de azúcar glass
- 150 grs. de nuez finamente picada



Preparación:

Acreme el queso con el azúcar y revuelva un poco de nuez picada. Escoja las uvas más grandes, pártalas por la mitad y cubra con la mezcla de queso crema la parte superior de la uva, posteriormente agregue la nuez picada. Póngalas unos 20 min. en el refrigerador y sirva.

Batido de fresa con limón

(4 personas)

Ingredientes:



1 taza de fresas limpias y en rebanadas
3 claras
½ cdita. de cremor tártaro
1 cdita. de ralladura de limón
1 ½ tazas de yogur de fresas
2 cdas. de azúcar glass

Preparación:



Bata las claras a punto de turrón junto con el cremor tártaro, agregue la ralladura de limón, el azúcar glass y ¾ de taza de las fresas, y por último agregue el yogur en forma envolvente. Sirva en copas neveras y decore al gusto con el resto de las fresas; refrigere en el congelador hasta que tome la textura deseada.



Crema helada de durazno

(2 a 4 personas)



Ingredientes:

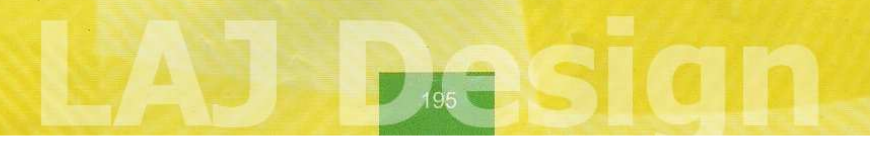


1 lata de duraznos en almíbar
1 taza de yogur sabor durazno
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 taza de almíbar de durazno
1 queso crema de 190 grs.
25 grs. de grenetina
½ taza de agua fría
Cerezas rojas para decorar

Preparación:



Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y después diluya a baño María. Licue todos los ingredientes, reserve dos mitades de duraznos para la decoración, agregue la grenetina diluida y vuelva a licuar. Vierta en porciones pequeñas y decore con tiritas de durazno y cerezas rojas.



Postre de tapioca

(2 a 4 personas)



Ingredientes:



- 2 cdas. de tapioca
- 2 huevos
- ½ lt de leche
- ½ taza de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
- ¼ de cdita. de sal
- Cerezas para decorar



Preparación:

Hierva la leche caliente con la tapioca (déjela caer poco a poco), la sal y la mitad del azúcar. Deje hervir a fuego lento sin dejar de mover hasta que la tapioca esté transparente. Retire del fuego. Agregue las yemas y la vainilla; siga moviendo, después vuelva a poner la cacerola al fuego por unos minutos más y sáquelo del fuego, déjela enfriar un poco y después incorpore las claras batidas a punto del turrón con el azúcar restante.

Sirva frío, decorado con cerezas y hojas verdes.



Crema tropical de mango

(8 personas)



Ingredientes:



- 3 mango grandes
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de leche
- 1 queso crema de 190 grs.
- 15 grs. de grenetina
- ½ taza de agua fría
- Cereza roja



Preparación:

Rebane los mangos y reserve para decorar. Licue la leche condensada, la leche evaporada, la leche, el queso crema y los mangos. Aparte, hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y diluya a baño María e incorpore a lo licuado para integrarlo. Porcione en copas y refrigere. Decore con el mango que reservó y la cereza.




Rellenos y cubiertas...
Sabor, color y textura,
para ese acabado especial,
y decorarlo con tus manos...
¡Eso es lo excepcional!

Crema pastelera sencilla

Ingredientes:

I lt de leche ultra pasteurizada (entera)
250 grs. de azúcar refinada
90 grs. de fécula de maíz
(leche necesaria para disolver la fécula)
1 cda. de esencia de vainilla sin color

Preparación:

Hierva la leche, al soltar el hervor, añada el azúcar; al hervir de nuevo agregue la fécula disuelta en leche y cocine por 5 minutos. Retire del fuego y agregue la esencia de vainilla. Enfríe.

Jarabe neutro para pastel

Ingredientes:

2 tazas de agua
½ taza de azúcar

Preparación:

Ponga al fuego el agua, al soltar el hervor agregue el azúcar y deje hervir durante 5 min.
Nota: se puede agregar una raja de canela si se desea con sabor.

Crema pastelera

Ingredientes:

2 lt de leche
12 yemas
400 grs. de azúcar
150 grs. de fécula de maíz
50 grs. de harina
100 ml. de licor de almendra
200 grs. de mantequilla

Preparación:

Ponga a hervir la leche. Bata las yemas, el azúcar, la fécula de maíz y la harina; una vez que se incorporaron en forma de listón, al hervir la leche agréguele lo batido hasta que haya espesado: añada la mantequilla y bata hasta que se incorpore bien. Saque del fuego y deje enfriar. Cuando vaya a utilizar la crema, bátala y agréguele el licor de almendra.

Gelatina base transparente

Ingredientes:

1 lt de agua
300 grs. de azúcar refinada
1 cdita. de esencia transparente
¼ de cdita. de ácido cítrico
30 grs. de grenetina hidratada en ½ taza de agua fría

Preparación:

Hidrate la grenetina en ½ taza de agua fría y deje reposar. Hierva el litro de agua y agregue el azúcar y la grenetina hidratada, hasta que se disuelva. Retire del fuego y agregue la esencia elegida y el ácido cítrico.
Nota: Agregar 1 cdita. de esencia del sabor deseado incolora (manzana, anís, vainilla, durazno, nuez, etc.)

Jarabe para pastel de naranja y limón

Ingredientes:

2 lt de agua
1 kg. de azúcar
1 raja de canela
1 naranja
1 limón

Preparación:

Ponga a hervir el agua con la raja de canela, el azúcar, la naranja y el limón; a estos dos últimos ingredientes hágale una cortadita. Deje hervir hasta que la naranja oscurezca; deje enfriar, retire el limón y la naranja del jarabe para que no se amargue.
Nota: Ya frío el jarabe, separe la cantidad que vaya a necesitar y agregue brandy o ron al gusto.

Betún de mantequilla

Ingredientes:

350 grs. de mantequilla
150 grs. de manteca vegetal
1 cda. de esencia de vainilla
8 cdas. de leche en polvo
1 kg. de azúcar glass
¼ de taza de agua tibia
Colorante si lo desea

Preparación:

Acreme la mantequilla con la manteca vegetal, después agregue la leche en polvo, la esencia de vainilla y el azúcar glass previamente cernida, y agregue poco a poco el agua hasta que tome cuerpo y consistencia.

Merengue italiano

Ingredientes:

#1
450 grs. de azúcar refinada
200 ml. de agua
15 gotas de limón
#2
60 grs. de polvo para merengue
60 grs. de azúcar refinada
200 ml. de agua

Preparación:

Coloque en una cacerola los ingredientes **No. 1** y ponga al fuego; al soltar el hervor agregue las gotas de limón y baje el fuego, hierva durante 12 min. Los ingredientes **No. 2** colóquelos en el tazón de la batidora, y cuando los ingredientes **No. 1** lleven 8 min. de hervor, bata los ingredientes **No. 2**. a velocidad 6 durante 2 min., después suba la velocidad a 8 durante 2 min. más (utilice batidor de globo en la batidora). Enseguida vacíe la miel de los ingredientes **No. 1** en la batidora y aumente la velocidad a 10, termine de batir cuando se formen picos. Para dar color deseado, agregue unas gotas de colorante vegetal.

Gelatina base de leche

Ingredientes:

1 lt de leche entera
1 taza de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
30 grs. de grenetina
¼ de taza de agua

Preparación:

Hidrate la grenetina en el agua; una la leche y el azúcar. Caliente hasta que se disuelva la grenetina hidratada y por último incorpore la vainilla mezclando perfectamente, enfríe y refrigere hasta que esté firme.



Crema de mantequilla

Ingredientes:

3 yemas
½ kg. de azúcar blanca
100 ml. de agua
½ kg. de mantequilla

Preparación:

Licue las yemas en la batidora hasta que queden a punto de listón. Ponga al fuego el azúcar con el agua hasta que se funda el azúcar y se forme un jarabe, después agréguelo a las yemas que está batiendo y deje de batir cuando se haya enfriado. Vacíe en un molde y meta en el refrigerador durante 2 horas. Acreme la mantequilla; una vez acremada, agregue lo que está en el refrigerador hasta que las dos cremas estén bien incorporadas.
Nota: Para que tenga sabor de chocolate agregue 2 o 3 cdas. de cocoa o 150 grs. de chocolate para reposteria semiamargo derretido.

Cubierta cremosa para rellenar o cubrir

Ingredientes:

1 taza de leche
2 cdas. de harina
200 grs. de mantequilla
1 taza de azúcar refinada
1 cdita. de esencia de vainilla

Preparación:

Disuelva la harina en la leche con el batidor de globo, ponga a hervir durante 5 min. y luego deje que se enfríe. Pase por un colador para eliminar los grumos. Acreme la mantequilla y agréguele poco a poco el azúcar; al final añada la mezcla de la harina y la leche, y por último la esencia de vainilla. Revuelva bien para que se integre.

Cobertura de queso crema

Ingredientes:

1 queso crema de 190 grs.
100 grs. de mantequilla
2 tazas de azúcar glass
1 taza de crema para batir
1 cda. de esencia de vainilla

Preparación:

Suavice el queso y la mantequilla; échelos poco a poco en la batidora prendida, para hacer una pasta suave. Agregue el azúcar, también poco a poco, y la esencia de vainilla. Aparte, bata la crema hasta que se formen picos firmes e incorpórela a la mezcla anterior en forma envolvente, en un traste aparte.

Crema de cocoa

Ingredientes:

200 grs. de mantequilla
4 tazas de azúcar glass
½ taza de leche evaporada
1 cda. de esencia de vainilla
1 taza de cocoa en polvo

Preparación:

Con anticipación, ponga un rato la leche evaporada en el congelador. Cierna el azúcar y la cocoa. Acreme la mantequilla con un batidor de globo y agréguele el azúcar con la cocoa poco a poco. Añada la leche ya helada y por último la esencia de vainilla.

Salsa chocolate

Ingredientes:

250 grs. de chocolate oscuro
250 grs. de chocolate claro
250 grs. de leche caliente

Preparación:

Ralle el chocolate y colóquelo a baño María para que se derrita. Agréguele poco a poco la leche caliente y vaya mezclándolo con el batidor de globo. Cuando esté al punto deseado, pase la salsa por una coladera fina para eliminar los grumos. Deje que la salsa de chocolate se enfríe un poco antes de decorar el pastel, para que esté espesa y no se escurra.
Nota: Cubra con una capa delgada de mantequilla el pastel que vaya a decorar. Métalo en el refrigerador 1 hora antes de decorarlo, para que se adhiera mejor la salsa de chocolate.

Pasta de té

Ingredientes:

500 grs. de margarina
150 grs. de mantequilla
250 grs. de azúcar glass
3 yemas
1,200 grs. de harina
2 cdas. de esencia de vainilla

Preparación:

Bata la mantequilla, la margarina y el azúcar a mano o en la batidora (no las bata mucho); en seguida añada las yemas, y por último la harina, poco a poco, y la esencia de vainilla. Debe poder amasarla con las manos. Refrigere la masa 24 horas, envuelta en una bolsa de plástico. Con esta masa podrá hacer una gran variedad de galletas: de nuez, de chocolate, cuernitos, centenarios, etc., y también podrá usarla como fondo para pay. (colocar arroz para que no se levante la masa)

Masa brisée azucarada

Ingredientes:

125 grs. de manteca vegetal
60 grs. de azúcar mascabado oscura
70 grs. de azúcar estándar
1 pizca de sal
1 yema
250 grs. de harina y un poco
más para enharinar
1 cdita. de polvo para hornear

Preparación:

Bata la manteca hasta ablandarla y luego incorpórele el azúcar mascabado, el azúcar estándar y la sal; añada la yema y ya sin batir agregue la harina y el polvo para hornear, mezclando con una pala. Termine de amasar con las manos, ya en la mesa, y refrigere durante 30 min.

Masa o pasta quebrada

Ingredientes:

500 grs. de harina
1 cdita. de sal
250 grs. de mantequilla
80 a 120 ml. de agua helada

Preparación:

Precaliente el horno a 180° C. Cierna la harina con la sal en un tazón grande, amase con las yemas de los dedos la mantequilla, juntándola con la harina y la sal, hasta obtener una textura granulosa. Remueva ligeramente con un cuchillo; salpique con agua suficiente hasta tener una masa homogénea. Envuelva en una bolsa de plástico y refrigere por 1 hora.

Masa brisée de coco

Ingredientes:

125 grs. de manteca vegetal
2 cdas. de leche
70 grs. de azúcar glass
25 grs. de coco rallado
200 grs. de harina y un poco más para enharinar

Preparación:

Coloque la manteca en un tazón y bátala a punto de pomada con la batidora; agregue el azúcar y después la leche y bátalo todo hasta que se integre. Sin dejar de batir, agregue el coco rallado; luego, ya sin batir, mezcle la harina con una pala. Amase con las manos sobre la mesa previamente enharinada y refrigere la masa durante 1 hora.

Masa base para pasta frola

Ingredientes:

1 kg. de harina
2 cdas. de polvo para hornear
500 grs. de manteca vegetal
500 grs. de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
5 huevos

Preparación:

Coloque sobre la mesa la harina cernida y agregue el polvo para hornear, revuelva y haga una fuente. En el centro ponga la manteca a temperatura ambiente y revuélvala hasta que se acreme; después incorpórele el azúcar y la esencia de vainilla, y trabaje estos ingredientes hasta obtener una crema. Por último agregue los huevos uno por uno y sólo entonces comience a integrar la harina, apenas mezclando todos los ingredientes. Ya integrados todos, enharine una charola y ponga ahí la pasta frola preparada, y refrigérela durante 1 hora sin cubrirla. Sáquela y extiéndala con el rodillo para cubrir moldes para pay.

Gelatina base de queso

Ingredientes:

1 queso crema de 190 grs.
1 lt de leche entera
300 grs. de azúcar
1 o 2 limones, jugo y ralladura o vainilla

Preparación:

Tome una taza de leche del litro para hidratar la grenetina. Licue el queso con ½ litro de leche restante, el jugo y la ralladura de limón La leche restante póngala a fuego y al soltar el hervor disuelva la grenetina hidratada. Saque del fuego y una con lo licuado, por último agregue el azúcar moviendo a disolverla, enfríe y cuaje.

Betún de queso

Ingredientes:

120 grs. de queso crema
4 cdas. de mantequilla
4 cdas. de azúcar glass

Preparación:

Acreme el queso crema y agregue poco a poco la mantequilla y el azúcar hasta lograr una consistencia cremosa.
Opcional: Agregar 4 cdas. de licor de café o licor de crema irlandesa.

Glosario

Acremar: Batir una preparación hasta que tenga consistencia y apariencia de crema.

Activar levadura: Añadir un líquido a una porción de harina y levadura para que se esponje e inicie la fermentación de la masa a la cual se incorpora.

Adornar: Decorar pastas y pasteles con diferentes elementos.

Alargar: Dar la longitud deseada a una porción de masa.

Amasar: Trabajar la masa con las manos hasta que se integren los ingredientes.

Azúcar glass: Azúcar pulverizada, azúcar para confeccionistas, etc. También se le llama azúcar impalpable.

Bañar: Cubrir cualquier pieza de repostería con salsas, cremas, jarabes o licores.

Baño María: Acción de calentar un alimento o ingrediente dentro de un recipiente colocado dentro de otro que a su vez contiene agua caliente, con el propósito de que el alimento o ingrediente se caliente sin estar en contacto directo con la fuente de calor.

Barnizar: Mojar con yema de huevo o grasa una brocha de cocina y untar con ella cualquier pieza de pan.

Base: Porción de masa que se extiende con el rodillo; su espesor y su forma dependerán del uso que se le vaya a dar.

Batir: Agitar enérgicamente una sustancia líquida o cremosa para homogenizarla.

Batir a punto de cordón: Batir las yemas hasta que, al levantar el batidor, éstas caigan formando una especie de cordón y hayan tomado un color amarillento.





Batir a punto de listón: Batir las yemas hasta que, al levantar el batidor, éstas caigan formando un hilo suave.

Batir a punto de nieve: Batir, con el batidor de globo o con la batidora, las claras de huevo hasta que queden suavemente espesas.

Batir a punto de turrón: Batir, con el batidor de globo o con la batidora, las claras de huevo hasta que al invertir el recipiente, éstas no se caigan: deben quedar espesas y un poco secas, y hacer picos.

Batidor: Utensilio utilizado para batir o revolver.

Batidor de globo: Utensilio de hilos metálicos en forma de alambres unidos a un mango.

Blanquear: Sumergir un producto en agua muy caliente para avivar su color, cuidando que no se cueza.

Brillo: Materia prima que se utiliza en repostería para abrillantar productos.

Brocha: Utensilio de cerdas naturales o sintéticas que se utiliza para engrasar moldes y untar productos de la panificación.

Capacillos: Moldes de diferentes materiales, como papel de aluminio o papel encerado, que se utilizan para hornear panquecitos, tartaletas y confitería.

Cernir: Pasar harina o cualquier ingrediente seco por un tamiz o cernidor, para eliminar los grumos.

Cobertura: Baño de chocolate, azúcar, almíbar o glasa que se utiliza para recubrir productos de repostería.

Cocer en blanco: Cocer una masa en moldes para pay o tartaletas sin relleno, poniendo en lugar de éste, arroz o frijoles para que la masa no se encoja ni se infle.

Cortador: Utensilio de diversas formas que se utiliza para cortar masa de panes, galletas, fondant estirado, chocolate, etc.



Costra para pay: Base que se utiliza al preparar un pay; puede ser a base de harina, de masa de hojaldre o de galleta molida, y en ella se coloca el relleno.

Cristalizar: Hacer tomar un aspecto cristalino a algunas sustancias, frutas o verduras, mediante un proceso a base de azúcar.

Diluir: Quitar lo espeso a salsas, mermeladas, jaleas, etc., al agregarle algún líquido.

Diluir grenetina: Se logra al añadir liquido caliente, a baño María o en microondas.

Doblez de brazo: Procedimiento con el que se le da forma a la masa para que al hornearla quede en capas (como la masa de hojaldre). Este doblez se realiza extendiendo con el rodillo en forma rectangular la masa y doblando un extremo a la mitad, para posteriormente unirlo con el otro extremo de la masa.

Dorar: Aplicar con una brocha huevo batido a la superficie de una masa antes de la cocción, para que adquiera un color dorado.

Duya o boquilla: Embudo pequeño, generalmente de forma cónica, con la abertura inferior lisa, orlada o dentada. Se utiliza para la decoración de los productos de pastelería. Se cataloga por números, que pueden cambiar de acuerdo con el país.

Enharinar: Espolvorear con harina un molde engrasado.

Envinar: Poner licor o vino en un postre, pastel o pan.

Esencia: Extracto del aceite esencial de diversas sustancias para aromatizar productos de repostería.

Flamear: Pasar una pieza por encima de una llama. Rociar un platillo o postre con un licor y prenderle fuego.

Filetear: Cortar finamente en sentido longitudinal (por ejemplo, las almendras).



Formar: Dar una forma particular y definitiva, moldeando cualquier masa con las manos o mecánicamente.

Fuente: Término que se utiliza en pastelería para designar la harina dispuesta en forma de montón encima de la mesa, con un hoyo en el centro, para colocar los ingredientes que formarán la masa. También se le llama volcán, por su analogía con la forma de éste.

Fundir: Derretir una sustancia al fuego.

Glasa: Jalea elaborada a base de líquido, azúcar y gelificante que se utiliza para dar brillo a frutas, verduras y cubiertas de pasteles. También se llama glaseado.

Glasear: Cubrir con un preparado de azúcar glass cualquier postre.

Hidratar grenetina: Mezclarla con líquido frío.

Laminar: Estirar una masa con un rodillo o laminadora hasta lograr la forma y espesor deseados.

Levadura: Sustancia compuesta por hongos microscópicos que fermentan los azúcares del sustrato en el cual se desarrollan. La levadura da volumen a la masa.

Macerar: Sumergir o humectar materias primas en un líquido aromatizado para modificar su sabor.

Manga pastelera: Instrumento al que se le acoplan diferentes boquillas y que sirve para formar, decorar, adornar y rellenar. Se consigue en presentaciones de distintos tamaños.

Mezclar en forma envolvente: Unir una mezcla con claras batidas, revolviendo suavemente para evitar que éstas se bajen.

Montar: Batir enérgicamente.

Punto de pomada: Punto óptimo de lo batido, es decir, cuando los ingredientes mezclados ya están suaves y sin grumos.

Reservar: Apartar un ingrediente o una mezcla en otro recipiente para utilizarlos después.

Sudar: Untar una porción de grasa encima de algún producto de repostería.

Templar: Dejar entibiar, enfriar.

Tener piso: Tomar un producto un color café claro, en su parte inferior o en la plataforma de cocción.

Untar: Pasar grasa por una superficie. Recubrir con grasa el fondo y las paredes de un molde.



EQUIVALENCIAS DE ALGUNOS TÉRMINOS DE COCINA

En México:	*En otros países:*
Azúcar glass/azúcar pulverizada	Azúcar impalpable
Bizcocho	Bizcochuelo
Charola	Bandeja
Chochitos	Confites/perlas
Claras batidas a punto de turrón	Claras batidas a nieve
Confitería	Confites/perlas
Cortador	Cortante
Duyas	Boquillas
Elote	Maíz, mazorca
Flor de Nochebuena	Estrella Federal
Fresas	Frutillas
Glaseado	Glacé/glase
Grenetina	Gelatina
Helado	Sorbete
Jarabe	Miel
Jugo	Zumo
Mandil	Delantal
Mantequilla	Manteca
Papel encerado	Papel Fólex
Pasta reposada	Pasta de goma
Pastel	Torta
Plátano	Banana
Polvo para hornear	Levadura en polvo
Popote	Sorbete
Rodillo	Palote

Indice




Postres Deliciosos
Doña Lupita


365
Postres
Deliciosos
Doña
Lupita


Postres Deliciosos
Doña Lupita